



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

“IMPLEMENTACION UN CICLO DE MENÚS GASTRONOMICOS PARA
EL SERVICIO DE TRAUMATOLOGÍA DEL INSTITUTO DE GINECOLOGÍA
Y OSTEOPOROSIS”

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de:
LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

JUAN PABLO CELLERI CATAGUA

RIOBAMBA – ECUADOR.

2013

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Doc. Patricio Ramos P.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “Implementación un Ciclo de Menús Gastronómicos para el servicio de Traumatología del Instituto de Ginecología y Osteoporosis”; de responsabilidad del señor Juan Pablo Céleri Catagua ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Doc. Patricio Ramos P.

DIRECTOR DE TESIS

Chef David Guambi E.

MIEMBRO DE TESIS

Fecha de defensa: Riobamba, 4 de Febrero del 2013

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía por la oportunidad de adquirir una profesión de calidad.

De manera muy especial debo dar mi infinito agradecimiento al Doc. Patricio Ramos. Director de tesis; y al chef David Guambi. Miembro de Tesis.

A todos mis maestros y compañeros que durante estos años de aprendizaje universitario han sido el vehículo y un complemento para la obtención de mi título superior.

DEDICATORIA

Este trabajo de tesis está dedicado principalmente a mis padres por su amor, comprensión y por todo el apoyo que me han dado durante toda mi existencia, también a mis hermanos y a mis sobrinos parte fundamental de mi vida.

Principalmente este trabajo lo dedico a la princesa de mi reino a mi Isabelita que vino a cambiar todo en mi vida y darme más fuerzas para alcanzar esta meta y plantearme nuevos rumbos en mi vida.

A todos aquellos compañeros que brindaron su amistad y apoyo durante todo este tiempo en las aulas de clases.

RESUMEN

Trabajo de investigación con diseño transversal no experimental en la implementación de un ciclo de menús gastronómicos para el área de traumatología del instituto de ginecología y traumatología; para determinar características socioeconómicas, valoración del servicio de alimentación y crear un ciclo de menús para los pacientes de acuerdo a sus necesidades. Se aplicó encuesta de aceptabilidad al universo de 40 personas y se conoció su estado nutricional a través de la historia clínica. Al evaluar el nivel de inserción social se conoció que el 37,5% de los pacientes pertenecen al extracto medio alto y el 32,5% pertenecen al extracto popular alto concluyendo que la mayoría de los pacientes son empleados públicos y jubilados. En el IMC se conoció que el 42,5% de los pacientes se encontraban en un estado de sobrepeso. Al analizar el servicio de alimentación que el instituto brindaba a los pacientes el 57,5% consideraba que era regular, teniendo un 75% de aceptabilidad; en cuanto a las características organolépticas en color y apariencia el 12,5% manifestó que no era el adecuado, en cuanto a sabor el 52,5% dijo que era agradable al contrario en olor y textura que el 55% dijo que era desagradable, se realizó 30 menús de los cuales 26 eran dietas generales y 4 dietas especiales para su aceptabilidad se realizó una encuesta en la que 36 pacientes le dieron un nivel alto al menú. Se recomienda que para la realización de una dieta para un paciente se deba tener en cuenta su estado nutricional.

ÍNDICE

CONTENIDO

PAGINAS.

I.	INTRODUCCION	1
II.	OBJETIVOS	3
III.	MARCO TEORICO	4
A.	LA ACHIRA	4
B.	ORIGEN DE LA ACHIRA	5
C.	NOMBRES COMUNES, ETIMOLOGÍA Y CONCEPTO	8
D.	ALMIDÓN DE LA ACHIRA	9
E.	VALOR NUTRICIONAL	14
F.	DESCRIPCIÓN DE LA ACHIRA	15
G.	HÁBITAT	17
H.	USOS DEL ALMIDÓN DE LA ACHIRA	18
I.	EVALUACIÓN SENSORIAL	25
	1. Atributos sensoriales, propiedades y aspectos no relevantes	26
IV.	METODOLOGÍA	30
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN	30
B.	VARIABLES	30
	1. IDENTIFICACIÓN	30
	2. DEFINICIÓN	30
	3. OPERACIONALIZACIÓN	31
C.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	32
D.	POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO	32
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	32
V.	RESULTADOS	33
A.	DISCUSIÓN DE RESULTADOS	57
VI.	CONCLUSIONES	58
VII.	RECOMENDACIONES	59
VIII.	RESUMEN	
	SUMMARY	
IX.	BIBLIOGRAFÍA	60
X.	ANEXOS	61

INDICE DE GRAFICOS

GRAFICO	PÁGINA
1. Valoración del nivel de inserción social	35
2. Valoración del estado nutricional	36
3. Valoración de la calidad del servicio	39
4. Valoración de las características organolépticas color y apariencia	
5. Valoración de las características organolépticas sabor	43
6. Valoración de las características organolépticas olor	44
7. Valoración de las características organolépticas textura	47
8. Valoración de la aceptabilidad de la comida	48
9. Valoración de la aceptabilidad del ciclo de menús	51

I. INTRODUCCION

Históricamente el grado gastronómico de un país constituye uno de los índices determinantes de su grado de civilización. El ser humano valora muy positivamente el alto grado de confort y calidad de los servicios de hostelería y más aún cuando se halla enfermo en un hospital e indirectamente los familiares, los cuales analizan muy particularmente la cantidad y la calidad de las comidas, así como las formas en que le son servidas .

Todos los sectores del desarrollo de un país tienen el compromiso de elevar el nivel de alimentario-nutricional de su población. Sin embargo, es un hecho que al sector salud llegan las personas enfermas como consecuencia de las insuficiencias, desequilibrios o excesos derivados de dicho nivel nutricional y de su distribución entre la población.

El presente trabajo de investigación pretende crear un ciclo de menús innovadores, nutritivos pero muy sutiles a la vez para pacientes post-traumatizados. La alimentación hospitalaria y el servicio q con lleva esta misma no se encuentra al mismo nivel que en los grandes hoteles pero esto no quiere decir que no se pueda ofrecer un servicio de calidad con una comida exquisita y nutritiva para mejorar la salud del paciente y con esto ayudar a mejorar su salud con más rapidez.

La alimentación hospitalaria beneficiara al paciente solo si es lo suficientemente atractiva como para asegurar un consumo adecuado. La definición de los menús que componen las dietas del hospital ha ido cambiando con el paso del tiempo. Inicialmente eran diseñados por la cocina y la administración del hospital, más o menos supervisadas por algún médico o enfermera, y se basaban en la tradición, costumbres del personal de cocina o dietas copiadas de otros hospitales. Pero paulatinamente ha sido necesario incorporar otros criterios en la selección de

menús; técnico, económicos nutricionales, estancia media del paciente y aceptación de los pacientes ingresados.

Es por ello que la presente investigación tiene como objetivo principal mejorar la estadía del paciente y su pronta recuperación con la creación de un ciclo de menús para los pacientes pos-traumatizados acorde a sus necesidades nutricionales.

II. OBJETIVOS.

A. OBJETIVO GENERAL

- Implementar un Ciclo de Menús Gastronómicos para el servicio de Traumatología del Instituto de Ginecología y Osteoporosis.

B. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar las características socioeconómicas.
- Valorar el servicio de alimentación que actualmente brinda el Instituto de Ginecología y Osteoporosis.
- Crear el ciclo de menús con los pacientes post traumatizados del Instituto de Ginecología y Osteoporosis acorde a las necesidades nutricionales del paciente.

III. MARCO TEORICO.

A. SISTEMA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

En primer lugar, hay que enfatizar que entre los primeros servicios de alimentación y los actuales existen diferencias abismales en cuanto a los tipos y calidades de los recursos empleados. Pero, de todas maneras, siempre han cumplido y cumplirán la misma función fundamental. Transformar una materia prima, los alimentos, por medio de los procesos de preparación y conservación, en comidas o preparaciones servidas, que complazcan a los usuarios en sus gustos y hábitos y que se ajusten a sus necesidades nutricionales y fisiopatológicas.

De acuerdo con esta función, un servicio de alimentación es equiparable a cualquier empresa manufacturera, si solo se tiene en cuenta el aspecto de la transformación. Pero tiene también características sui generis que lo diferencian de otros tipos de organizaciones, a saber:

- Maneja una materia prima predecible, y que requiere cuidados infinitos para que su calidad no se deteriore y afecte la salud de quienes la consumen. Este hecho exige procesos específicos y tiempos y temperaturas determinados para el almacenamiento, procesamiento, distribución y entrega de dicha materia prima.
- Su objetivo debe ser siempre el bienestar del hombre, aun cuando se trate de un servicio de alimentación comercial. La responsabilidad social que esto implica es muy grande y abarca tanto a los usuarios y al personal que labora en él, como a las comunidades en las cuales se encuentra.

- Maneja un aspecto fundamental para la vida del hombre: la alimentación. De allí urge su calificativo: servicio. Por tanto, cumple una misión inapreciable y que asegura su supervivencia a lo largo de los tiempos. Podrán cambiar las modalidades, las técnicas, las preparaciones, pero estos servicios existirán mientras haya seres humanos a quienes alimentar.

1. LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION. EVOLUCION Y ESTADO ACTUAL.

Los primeros servicios de alimentación diferían de los actuales en cuanto a su tecnología, planta física, equipos y cuidados nutricionales e higiénico-sanitarios; pero, al igual que los de ahora, recibían, almacenaban, producían y servían comidas ajustadas a los gustos de sus usuarios. Dichos servicios han alcanzado una extensión, variedad y complejidad muy grandes y ocupan un lugar prominente entre las diversas industrias de todos los países. Así mismo, se ve influenciados por muchos factores de tipo social que afecta su desarrollo en forma positiva o negativa.

De todas maneras, la industria de servicios de alimentación es una necesidad inherente al hombre, por tato, su existencia está asegurada, así como las modalidades de prestación de aquellos.

2. EVOLUCION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION.

El hecho es que la necesidad del hombre de alimentarse – al igual que a de todos los seres vivos- es algo inherente a su naturaleza. En sus orígenes, él se humano debía buscar su alimentación de manera individual o en pequeños grupos. Tuvo que transcurrir mucho tiempo para que se conformaran las ciudades y los hombres comenzaran a vivir, trabajar y alimentarse en grupos grandes. Sin

embargo, es posible decir que los servicios de alimentación modernos tienen sus raíces en los hábitos y costumbres de la Edad Media.

3. LA TEORIA GENERAL DE SISTEMAS APLICADA A UN SERVICIO DE ALIMENTACION.

La teoría general de sistemas abarca tres aspectos a saber: la filosofía de sistemas o forma de pensamiento acerca de un evento como un todo, el análisis de sistemas o método de solución de problemas y toma de decisiones y la administración de sistemas o aplicación de la teoría a la gerencia y la administración.

a. Implicaciones del término “sistema en un servicio de alimentación.

Un sistema está diseñado para cumplir uno o más objetivos. En el caso de los servicios de alimentación, existen tres objetivos básicos que deben cumplir todos ellos para sobrevivir y, especialmente, para tener éxito, a saber:

- **Satisfacer las necesidades y deseos de los usuarios:** Muchas veces se dice que un servicio de alimentación debe suministrar una alimentación de la más alta calidad. Pero es preferible considerar que el objetivo es satisfacer las expectativas, los deseos y las necesidades de los usuarios –clientes, huéspedes o usuarios-, pues nunca espera o necesita lo mismo el trabajador de una fábrica textil que un niño de un restaurante escolar; y dentro de la misma institución o empresa, varían las expectativas de los diferentes tipos de usuarios. Se debe satisfacer gustos y necesidad.

- **Funcionar adecuadamente en cualquier ambiente socioeconómico:** Todo servicio de alimentación debe ajustarse o adaptarse a las condiciones de los diferentes ambientes socioeconómicos donde tiene que funcionar y no dejar de cumplir por ello el primer objetivo. Por ejemplo, una escasez de presupuesto no es disculpa para suministrar comidas mal preparadas y con pésima presentación. Es posible que en tal caso haya que sacrificar la cantidad, pero un café y un pan, pueden y deben saber a café y a pan, independientemente del sitio donde se elaboren. Por tanto, si no hay las condiciones para prepararlos bien, no se deben suministrar.
- **Adaptarse a los cambios de los gustos y necesidades de los usuarios, de las condiciones socioeconómicas o de ambos:** Los servicios de alimentación deben estar conscientes de que los gustos y necesidades de los usuarios varían con el tiempo, bien sea por cambio de hábitos alimentarios, presencia de enfermedades, cansancio con las preparaciones, etc. De igual manera, las condiciones socioeconómicas también cambian y eso obliga a introducir modificaciones en los menús. También puede ocurrir que ambos factores se dé a la vez.

Los dos aspectos mencionados en los numerales 1 y 2 no permanecen estáticos, sino que están experimentando modificaciones permanentemente, tal como se expresa en el numeral 3. Así por ejemplo, una preparación que hoy es favorita, mañana ya no se desea; los tratamientos dietéticos varían; el costo de los productos sube. Y si el servicio de alimentación no es capaz de adaptarse a estos cambios o, más aun, no se anticipa a ellos, inevitablemente fracasara.

Los servicios de alimentación que triunfan son los que siguen estos tres objetivos; los que fallan o desaparecen, son los que dejan de tener en cuenta

uno o más de ellos. Estos tres objetivos básicos o generales se traducen en objetivos particulares, de acuerdo con el servicio de alimentación de que se trate.

Por ejemplo para cumplir el primer objetivo, un servicio de alimentación hospitalario deberá tener en cuenta que patologías presentan sus pacientes y cuáles son sus gustos, para tratar e cocinarlos, un servicio de alimentación industrial tiene que considerar las características de sus usuarios, tales como edad, sexo y actividad, además de su conducta alimentaria.

Los elementos de un sistema tienen una estructura determinada. Esto hace que aunque todos los sistemas de servicios de alimentación tengan los mismos elementos, sean diferentes entre sí. Claramente se aprecia que no es igual un servicio de alimentación hospitalario a uno industrial, pues sus ingresos y su procesador están dispuestos de acuerdo con sus necesidades específicas; de allí que sus egresos también sean de una naturaleza diferente. Incluso, no son iguales dos sistemas de servicios de alimentación hospitalarios.

4. TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

A causa del aumento de los costos de la mano de obra, de los alimentos y de la construcción, así como de las innovaciones tecnológicas en productos y equipos, han aparecido nuevos sistemas de producción y servicio. Esta tendencia seguramente aumentará en el futuro, pues cada vez habrá más necesidad de incrementar productividad, reducir costos o fortalecer el control de los servicios de alimentación.

Al mismo tiempo, hay que tener en cuenta que debe mantenerse la calidad y seguridad microbiológica de los alimentos que se van a servir, lo cual representa

un reto y una gran responsabilidad para los administradores de servicios de alimentación.

Los cuatro tipos de sistemas de servicios de alimentación que se han identificado hasta el momento son:

- **Sistema convencional o tradicional:** en este sistema los alimentos se preparan en el servicio, total o casi totalmente y se distribuyen y sirven poco tiempo después de preparados, con algunas excepciones.
- **Sistema de centro de producción satélite:** se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos se realizan en un centro de producción de manera total o parcial. Los alimentos ya preparados se distribuyen, en bloque o en porciones, a los centros satélite de servida donde se recalientan o terminan de preparar antes de servirlos.
- **Sistema de alimentos ya preparados:** consiste en elaborar los alimentos con anticipación a la servida. El tiempo previo de elaboración puede variar desde varias horas hasta tres meses. Existen dos variantes de este sistema, a saber: cocinar-refrigerar (cook/chill system) y cocinar-congelar (cook/freeze system). En la primera variante, los alimentos se refrigeran a 6°C después de preparados, durante varias horas o incluso hasta un día antes de servirlos; y en la segunda, se congelan, para así almacenarlos entre dos semanas y tres meses previos a su consumo.
- **Sistema de ensamblaje-servicio:** trata de emplear al máximo alimentos casi o totalmente procesados, de tal manera que la producción, si hay alguna, es muy limitada. Se emplea parcialmente en nuestros servicios de alimentación institucionales y al igual que el sistema de alimentos preparados, se ha popularizado mucho en cadenas comerciales de cafetería. No obstante, ya se observa una tendencia, que probablemente ira en aumento, a emplea alimentos

procesados o con algún grado de procesamiento de acuerdo con las necesidades de cada servicio de alimentación.

B. EL SERVICIO DE ALIMENTACION: UN COMPONENTE DE LA ATENCION NUTRICIONAL EN HOSPITALES Y OTRAS INSTITUCIONES.

Todos los sectores del desarrollo de un país tienen el compromiso de elevar el nivel de alimentario-nutricional de su población. Sin embargo, es un hecho que al sector salud llegan las personas enfermas como consecuencia de las insuficiencias, desequilibrios o excesos derivados de dicho nivel nutricional y de su distribución entre la población.

Las estadísticas de salud de todos los países de América Latina demuestran que las enfermedades en las cuales el componente alimentario-nutricional tiene una influencia directa o indirecta, son causa importante de la morbilidad o la mortalidad. Este hecho corrobora la importancia de que el sector adquiera conciencia de la necesidad de integrar las actividades de alimentación y nutrición a sus programas, niveles de atención y unidades operativas.

Los servicios de alimentación son básicamente medios para contribuir al nivel adecuado de nutrición o salud. Los sistemas de servicios de alimentación, como parte de los programas de alimentación y nutrición institucionales-hospitales, hogares infantiles, guarderías o preescolares, escuelas, ancianitos, industrias, no pueden tampoco aislarse del contexto multicausal de la problemática alimentaria y nutricional de los países ni de los compromisos que tiene cada sector del desarrollo para elevar el nivel alimentario-nutricional de su población. La realidad es que al sector salud le compete atender, en todos sus niveles de atención y unidades operativas, los daños que ocasionan los defectos, desequilibrados y excesos nutricionales, tanto en la niñez como en la edad adulta y la ancianidad.

La importancia del nivel alimentario. Nutricional en la configuración de morbilidad y mortalidad de los países latinoamericanos y la complejidad de los factores que lo determinan muestran, así mismo, la importancia que tiene el que las instituciones de salud formen parte de todo el proceso de atención de salud y se dediquen, de manera primordial a su fomento y a la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y la nutrición. Esto es especialmente prioritario para las instituciones hospitalarias, en las cuales es urgente que se vaya más allá de su tradicional función de brindar asistencia clínica, para transformarse en hospitales sin paredes, en vivida comunicación con la gente.

En otras palabras los hospitales deben dedicarse más a la promoción de la salud y a la prevención de enfermedades para ir más allá de su papel clínico tradicional. Dentro de estas instituciones, por tanto, las actividades de alimentación y nutrición deben llevarse a cabo teniendo en cuenta: LA PROBLEMÁTICA DE SALUD RELACIONADA CON LA ALIMENTACION Y NUTRICION Y SUS FCATORES CONDICIONANTES

C. ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Históricamente el grado gastronómico de un país constituye uno de los índices determinantes de su grado de civilización. El ser humano valora muy positivamente el alto grado de confort y calidad de los servicios de hostelería y más aún cuando se halla enfermo en un hospital e indirectamente los familiares, los cuales analizan muy particularmente la cantidad y la calidad de las comidas, así como las formas en que le son servidas .

El hospital no es un gran restaurante ni un hotel de lujo se rige por otros parámetros muy diferentes, pero ello no debe de menoscabar en ofrecer un servicio de alimentación digno y con la categoría de cualquier otro tipo de servicio que se proporcione al paciente, hay que ofrecer al paciente la alimentación

adecuada, perfeccionándola al máximo con la técnica gastronómica adecuada, procurando además en una armónica y lógica combinación de menús la más cuidada condimentación y sobre todo un servicio eficaz de distribución de alimentos que nos permita facilitar al enfermo la comida en óptimas condiciones de contenido y estética, el primero de los sentidos que nos permite deleitarnos e incluso disfrutar de una buena comida, es el de la vista.

Para que un servicio de alimentación pueda tener éxito ha de comparecer un factor muy importante y es que el comensal tenga HAMBRE, factor este que no suele comparecer en la mayoría de las ocasiones, pues un gran número de los enfermos por razones obvias sufre inapetencia.

A principios de siglo el hospital era considerado como un asilo, una casa de caridad o un centro de beneficencia, fueron las órdenes religiosas las que se encargaron de los enfermos pobres. En la mayoría de los hospitales de responsabilidad de la alimentación de los enfermos recaía sobre las religiosas, que hacen vida comunitaria en el Centro.

El fin de la alimentación hospitalaria ha de estar encaminado a cumplir dos objetivos primordiales, que seguidamente analizaremos:

- Proporcionar alimentos que bajo un criterio higiénico-sanitario, sean totalmente inocuos y seguros para los enfermos hospitalizados, ya que se trata de una población especialmente sensible, frente a cualquier tipo de agresión ocasionada, por unos alimentos que presenten algún tipo de alteración. Para prevenir esta eventualidad está protocolizado un Sistema de Calidad.
- Proporcionar una dieta equilibrada tanto cuantitativa como cualitativamente, con el fin de evitar riesgos de una posible desnutrición del enfermo, como a continuación veremos.

Sin anteponer en su exposición estos dos apartados por su importancia comenzaremos comentando el segundo y haciéndonos la siguiente pregunta.

SON LOS HOSPITALES LOS BARRIOS PEOR NUTRIDOS DE LA CIUDAD

Un problema con el que nos deberemos enfrentar y solucionar es la

DESNUTRICIÓN HOSPITALARIA.

La desnutrición hospitalaria es un hecho ampliamente constatado, estudios realizados confirman que entre un 35 y 60 % de los pacientes ingresados estaban malnutridos, estas cifras se pueden incrementar durante la estancia, debido a que se trata de pacientes anoréxicos por su enfermedad o bien inapetentes por el propio entorno, aislados de los familiares, habitaciones con varias camas, comidas mal presentadas a veces frías, horario, y dietas muy restrictivas.

La enfermedad de base, evoluciona paralelamente al desequilibrio nutricional, la desnutrición se suele presentar en el paciente a los quince días de su ingreso hospitalario.

- Concepto de Desnutrición: Enfermedad provocada por la depleción de nutrientes. Es un estado patológico resultante del déficit o exceso del consumo de uno o más nutrientes esenciales. Estado patológico resultante del déficit o exceso, absoluto o relativo, del consumo de uno o más nutrientes esenciales, que se detecta clínicamente mediante pruebas bioquímicas y antropométricas. Se considera que un individuo está desnutrido cuando presenta un peso menor

del 90 % del peso ideal, una concentración de albúmina sérica inferior a 3.4 g/dl y un recuento de linfocitos inferior a 1.400/ micro 1.

- **¿Por qué se desnutren los enfermos?**
- Por causas médicas propiamente dichas, cáncer.
- Anorexia
- Cambio brusco de la dieta
- Prescripción de dietas inadecuadas
- Restricción de la dieta
- Restricción de las comidas
- Elaboración inadecuada de las dietas
- Horario inadecuado
- Control de la ingesta
- Cambios en los hábitos y costumbres
- Medicación, uso prolongado de suero, antioterapiaterapia, isostáticos, corticoides, que interfiere en proceso de nutrición
- Frecuentes situaciones de ayuno prolongado o semiayuno.
- **Efectos:**
- Disminución de los mecanismos de defensa inmunitarios
- Aumento de la susceptibilidad a las infecciones
- Retraso en la curación de las heridas, retraso en la cicatrización
- Incremento de la mortalidad
- Aumento de cuadros sépticos e infecciones
- Aumento del consumo de antibióticos
- Prolonga la estancia hospitalaria
- Elevados costes económicos
- Aumento de los riesgos de todas las patologías.

1. SISTEMA DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Sistema Centralizado. Es el adoptado en la mayoría de los hospitales, consta de dos grandes áreas de emisión:

- a- Área de emisión estática: Comprende las zonas de recepción-almacenamiento, preparación-cocción, lavado-limpieza y otras dependencias.
- b- Área de emisión dinámica. Está constituida por la zona de distribución en cadena.

- El objetivo fundamental de la alimentación hospitalaria: Proporcionar alimentos que bajo un criterio higiénico-sanitario sean totalmente inocuos y seguros para los enfermos hospitalizados, ya que se trata de una población especialmente sensible, frente a cualquier tipo de agresión ocasionada, por unos alimentos que presenten algún tipo de alteración y a su vez, proporcionar una alimentación racional y científica que satisfaga los gustos personales y la situación que atraviesa el paciente.

D. CONCEPTO DE MENUS

El menú es la “lista de los platos que constituyen una comida”. Se puede decir que es el punto de partida y de finalización del servicio. Afecta las actividades de todos los demás subsistemas, pues de él depende que se vaya a comprar, almacenar, producir y distribuir y que cuidados sanitarios se deban tener. De allí el cuidado que debe tenerse en su elaboración y el tiempo que hay que dedicarle para estar seguros de que se logrará el resultado deseado.

La planeación del menú tiene diferentes objetivos específicos de acuerdo con el tipo de servicio de alimentación. En general persigue los siguientes objetivos:

- Agradar a los usuarios si no se cumple este objetivo, todos los demás dejan de tener sentido.
- Llenar las necesidades nutricionales de los usuarios.
- Mantenerse dentro de los límites presupuestales

- Establecer las bases para la realización de las actividades de los otros subsistemas; por ejemplo: el menú determina los ingredientes que se debe comprar, los estándares de producción; la clase y número de empleados que se requiere
- Contribuir a crear la imagen del servicio.

Es indudable que el menú que se ofrezca junto con la calidad del servicio que se brinde, son los dos factores que más contribuyen a crear la imagen que se crea un usuario de un servicio de alimentación.

1. **Tipos de menús:** los menús se pueden clasificar de diferentes maneras. Entre ellos, se pueden mencionar los siguientes:

- **De acuerdo con la comida.-** en la cual se van a servir. Así se tiene menús para: desayuno, almuerzo, comida, cena, merienda, algo u onces o cualesquiera sean las diferentes denominaciones que se les dé a las comidas del día.
- **De acuerdo con la variación.-** se tiene: menús estáticos; es decir que se sirven siempre las mismas preparaciones durante todo el día y todos los días. Menús variados; óseos que son diferentes de acuerdo con la comida y se cambian todos los días.
- **De acuerdo con la posibilidad de selección.-** menús selectivos: pueden ser de selección amplia, cuando se puede escoger entre diferentes preparaciones de todos los grupos de alimentos.
- **De acuerdo con la organización del menú.-** se organiza teniendo como base un menú patrón o modelo de la lista de los grupos de alimentos que debe tener cada comida.
- **De acuerdo con el periodo.-** a lo largo del cual se ofrece el menú variado.

2. Reglas Básicas en la Planeación de menús.

Debe tener en cuenta las reglas básicas para su elaboración. Entre los más importantes están las siguientes:

- **Balance Nutricional.-** es fundamental cerciorarse de que la alimentación que se brinde está acorde con las necesidades energéticas y nutricionales de los usuarios.
- **Variedad.-** es necesario tener en cuenta que haya variedad en: textura se refiere a la estructura del alimento y se detecta por la forma como se siente este en a boca, consistencia es el grado de firmeza, color, sabor, forma, humedad.
- **Métodos de preparación.-** evitar que todas las preparaciones sean fritas o asadas.

3. Otros menús.

De acuerdo con el servicio de alimentación el planeador o equipo planeador de menús puede requerir planear otros menús diferentes al programa general de menús o menú maestro.

Entre estos menús se puede mencionar:

- Menús para dietas terapéuticas o modificadas.
- Menús para eventos especiales.
- Menús para contingencias.
- Menús para refrigerios
- Menús para cafeterías al público
- Menús para servicios de alimentación comercial.

a. menús para dietas terapéuticas o modificadas.- estos menús hay que elaborarlos en las instituciones hospitalarias, industrias, restaurantes escolares y otras instituciones que lo requieran.

Entre las sugerencias para elaborar las dietas terapéuticas o modificadas pueden mencionarse las siguientes.

- Básen en el programa general de menús, esto reduce costos y cargas de trabajo.
- Tengan un menú patrón para los diferentes tipos de dietas terapéuticas.
- Utilicen preparaciones diferentes a las del programa general de menús, cuando las que este ofrece requiere cambios muy complicados para la dieta modificada.
- Emplear condimentos que ayuden a contrarrestar la monotonía de la dieta, sin afectarla por ejemplo en las dietas hipo sódico se puede recurrir al uso del limón, tomillo, orégano.
- Elaboren recetas para dietas especiales con el fin de aumentar la variedad.
- Si la dieta no permite el uso de salsas pueden evitar carnes secas tales como al horno, sumergiéndolas en caldo hasta el momento de ir a servir las.

E. DIETAS HOSPITALARIAS

El término se refiere a alimentación por vía oral con alimentos/ nutrientes adecuados a las necesidades de los pacientes en cada momento. Para facilitar la labor de creación de dietas equilibradas y su consiguiente aplicación, se han Creado códigos de dietas hospitalarios en los que se encuentran alimentaciones modificadas para el tratamiento de determinadas patologías, así como menús hospitalarios que intentan acercarse lo más posible a una alimentación sana y equilibrada.

Estos códigos de dietas pretenden abarcar todas aquellas dietas de uso más habitual para cada centro, con la finalidad de que la petición y su puesta en práctica sean entendidas fácilmente por todos. Existen códigos especiales de dietas según patologías:

- Insuficiencia hepática, insuficiencia renal, celíaca, intolerancia gástrica, fenilcetonúrica, litiasis, gastroenteritis.

Y/ o situaciones concretas de diagnóstico:

- Van de Kamer, catecolaminas, metanefrinas, hidroxiprolinas, etc...

TIPOS DE DIETAS:

Dietas habituales:

0. BASAL

1. LIQUIDA

2. SEMIBLANDA

3. BLANDA

4. DIETA ESPECIAL POR Sonda

5. ASTRINGENTE

6. 1000 KCAL

7. 2000 KCAL

8. 3000 KCAL

Dietas especiales:

9. IR PREDIALISIS

10. ESTRICTA SIN SAL

11. INSUFICIENCIA HEPATICA

12. SIN LACTOSA

13. SIN GLUTEN

14. UROLITIASIS

1. DIETA BASAL "0".

Pensada para el paciente adulto que no necesita de unas modificaciones dietéticas específicas. Debe ser la dieta más prescrita en el Hospital, en principio porque es la dieta que más se va a adaptar a las necesidades nutritivas del paciente hospitalizado y se acerca a la teoría que evita realizar restricciones dietéticas innecesarias sobre todo si las modificaciones impiden que el paciente

consume suficientes calorías y proteínas para satisfacer sus necesidades nutritivas.

* Debe aportar una media de 2000 Kcal/día

El reparto calórico por principios inmediatos intentará ser: 50-55% de HC, 15-20% de proteínas, 23-30% de grasas

HC: 1/3 monosacáridos; 1/3 polisacáridos con mucha fibra, 1/3 polisacáridos con poca fibra. Proteínas: Al menos 2/3 de origen vegetal Grasas: 1/3 saturadas, 1/3 poliinsaturadas, 1/3 mono insaturadas Reparto calórico a lo largo del día: 15% desayuno, 40% comida, 15% merienda, 30% cena.

Se procura que el menú lleve todos los días; leche, verduras y fruta. La variación del menú basal se hace cada 14 días, atenderá a las especialidades culinarias de la región y procurará que los alimentos sean de temporada.

Deberá eliminar dietas con problemas en la deglución (pescados con espinas, huesecillos), almejas (valvas moluscos), exceso de fritos.

2. DIETA LÍQUIDA "1".

Consistente en líquidos claros, infusiones y zumos (no néctar). No es aconsejable introducir la leche. Aporta escasas calorías (400-500 Kcal/día) a base casi exclusivamente de hidratos de carbono sin casi nada de grasas y escasísimas proteínas de origen vegetal.

INDICACIONES:

- 1ª Fase del postoperatorio
- Preparación de cirugía de colon
- Fase inmediata pos gastroenteritis

3. DIETA SEMIBLANDA "2".

Incluye líquidos y alimentos semisólidos. Aportará un mínimo de 1000 Kcal/día.

Además de los alimentos de la dieta líquida, se podrán dar:

- No verduras - Yogur - Tortilla
- Flan - Natillas - Sopas
- Consomés - Mermeladas - Compotas
- Leche - Carnes muy blandas o cocidas - Cereales hervidos
- Purés (patata + clara de huevo + aceite -oliva/girasol-)

*Duración máxima 96 horas, si continúa con ella, valorar soporte nutricional parenteral o enteral.

INDICACIONES:

- Fase intermedia de postoperados
- Función gastrointestinal moderadamente reducida
- En algunos casos, dificultad de masticación y/o deglución

4. DIETA BLANDA "3"

Similar a la dieta basal, modificando únicamente la consistencia de los alimentos que son blandos y no han sido molidos o triturados. Las calorías aportadas y la distribución de los principios inmediatos son similares a la dieta basal. Los alimentos permitidos son:

- Líquidos - carnes picadas (nunca fritas)

- pescado cocido - mantequillas
- margarinas - leche y derivados
- purés - cereales cocidos
- bechamel de pollo y ternera - tortilla francesa/patata
- natillas, flanes - compotas, mermeladas
- sopas - frutas cocidas
- plátanos - canelones
- * Todo sin especias

INDICACIONES:

- Pacientes con dificultad en la masticación y/o deglución
- Puede ser la dieta aplicada a niños de 18 meses a 3 años

5. DIETA ESPECIAL POR Sonda "4".

No es una dieta de preparación culinaria, se usan preparados enterales del protocolo de nutrición enteral. Los menús se confeccionan según la guía farmacológica del hospital.

6. DIETA ASTRINGENTE "5".

Es una dieta normocalórica con escasos residuos y de fácil digestión. Se excluirán alimentos ricos en fibra, que contengan especias o irritantes de la motilidad intestinal o agentes que produzcan flatulencia.

INDICACIONES:

- Gastroenteritis o colitis agudas

- Cualquier patología que curse con diarrea
- Antes de la cirugía intestinal
- Preparación de exploraciones radiológicas intestinales
- Patología inflamatoria intestinal que requiera disminución de residuo
- Dieta de transición en el pos operado.

7. DIETA DE 1000 Kcal. "6".

Es una dieta baja en calorías, pero con distribución del aporte calórico de los principios inmediatos similar a la basal. Se suprimen los azúcares de absorción rápida y se limita en gran medida la grasa saturada. Aporta un mínimo de 0,8 gr de proteínas por Kg de peso ideal.

INDICACIONES:

- Paciente obeso, no sometido a estrés y siempre pensando que la dieta va a mejorar el control metabólico de la enfermedad de base que motivó el ingreso.
- DM2 obeso, en tratamiento con hipoglucemiantes orales o insulina, no sometido a estrés y en el cual la pérdida de peso es imprescindible para su buen control metabólico.

8. DIETA DE 2000 Kcal SIN GRASA "7".

El aporte calórico total de la grasa, se ve reducido hasta un máximo de un 20%, siendo la mayor parte de forma poliinsaturada y muy escasa en saturada. Los alimentos protéicos preferidos serán pescados (especialmente azules), carnes viejas, pollo y pavo.

INDICACIONES:

- Paciente con alteraciones lipídicas manifiestas que son las responsables del ingreso o son causa indirecta o mediata de la hospitalización.

9. DIETA DE 3000 Kcal. "8".

Dieta hipercalórica con aumento de los alimentos de la dieta basal, guardando el mismo porcentaje calórico de los principios

INDICACIONES:

Pacientes con altos requerimientos energéticos:

- quemados - sépticos
- DM1 delgados - Politraumatizados

10. DIETA INSUFICIENCIA RENAL PREDIALISIS "9".

Es una dieta con restricción muy severa de las proteínas. Pobre en Na⁺ (600 mg/día = 26 mEq) Pobre en K⁺ (1500 mg/día = 38 mEq). Se excluyen las verduras y frutas ricas en K⁺ La dieta es rica en HC, siendo los mejores los de absorción rápida porque suelen tener ausencia de proteínas. La dieta debe aportar 40 gr. de proteínas aproximadamente y resulta carente en riboflavina , cianocobalamina, calcio, fósforo, magnesio y hierro.

INDICACIONES:

- Pacientes con IR y aclaramientos de creatinina de 30-40 ml/min. Cuando el aclaramiento es < 30 ml/min, se deberá restringir marcadamente aquellos productos que contengan fósforo (lácteos, pan y cereales integrales)
- Pacientes con hepatopatías severas.

11. DIETA ESTRICTA SIN SAL "10".

Es una dieta con restricción muy severa de sodio. Aporta 400-500 mg/día (17-20 mEq) de sodio y esto conlleva una importante limitación de los alimentos a consumir. Se suprimen los alimentos ricos en sodio (conservas, embutidos, fiambres, salazones), restringiéndose también las proteínas de origen animal (carne, pescados, quesos y leche) por su alto contenido intrínseco en sodio. Esta dieta está muy restringida por la gran cantidad de limitaciones que conlleva.

INDICACIONES: IC severa, HTA grave, Sd. Nefrótico (donde se añadirán suplementos específicos proteicos que no contengan sodio)

12. DIETA DE INSUFICIENCIA HEPATICA "11".

Se valorará primero la fase de insuficiencia hepática (moderada, aguda, severa) El fin de esta dieta es evitar la evolución de la insuficiencia hepática a coma hepático o la corrección del mismo, intentando aportar todas las necesidades nutricionales a pesar de la restricción protéica y sódica.

INDICACIONES:

- IH moderada: se puede utilizar la dieta 9 de prediálisis sin excluir frutas ni verduras.
- IH aguda: se utilizan preparados enterales específicos.
- IH severa/ coma hepático: se pasa a nutrición parenteral periférica o total

13. DIETA SIN LACTOSA "12 ".

Es una dieta con limitación de lactosa del contenido de la leche y derivados. Las calorías aportadas serán las mismas que en la dieta basal. Si el déficit es parcial, cierto tipo de alimentos con bajo contenido en lactosa pueden ser bien tolerados: (Mantequillas, queso fresco, quesos blandos, crema y algunos quesos curados como el suizo, también galletas María). Esta dieta puede ser baja en Ca++, vit. B 6 y vit. D.

INDICACIONES:

- Déficit de lactasa
- Fase post-gastroenteritis aguda
- Situaciones de desnutrición crónica
- Antibioterapia intensiva

14. DIETA SIN GLUTEN “13 “.

Se restringe de esta dieta la proteína de origen vegetal gliadina. Se evitarán los cereales, carnes y productos preparados comercialmente, leche malteada, cacao, sopas comerciales, repostería y todo preparado comercial que contenga fécula en su composición, excepto si lleva tapioca, arroz o patata.

INDICACIONES: Enfermedad Celíaca

15. DIETA DE UROLITIASIS “14 “.

Se recomienda la ingestión de una gran cantidad de líquido además de las modificaciones necesarias según el tipo de cálculo.

a) Por oxalato cálcico: Supresión de los siguientes alimentos:

- espárragos - espinacas - judías verdes
- endíbias - tomate frito - acelgas
- remolacha - zanahorias - brócoli
- setas - hongos - fresas
- frambuesas - ciruelas en lata - frutos secos
- cacao - chocolate - licores
- té - coca-cola

* Disminución de consumo de leche y sus derivados y de café.

b) Por ácido úrico: Evitar ingesta excesiva de:

- carne - pescado - aves de corral
- hígado - corazón - molleja

- lengua - riñones - sesos
- anchoas - sardinas - extracto de carne
- salsas de carne - caldos de carne

* Y en general todos los alimentos ricos en purinas.

También existe la posibilidad de solicitar dietas individualizadas mediante hoja de consulta.

Cuando la aportación de dietas vía oral no llega a cubrir los 2/3 de los requerimientos nutricionales del paciente se utilizan los llamados complementos / suplementos

IV. METODOLOGIA

A. LOCALIZACION Y TEMPORIZACION.

La presente investigación se realizó en el instituto de ginecología y osteoporosis de la ciudad de Riobamba con los pacientes del área de traumatología.

Tuvo una duración de 6 meses que fueron distribuidos en la recolección de la información como en tabulación y análisis de resultados.

B. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACION

El diseño de la investigación fue no experimental y transversal.

C. VARIABLES

1. Identificación

- Características socio-económicas.
- Estado nutricional
- Calidad de Servicio
- Ciclo de Menús

2. Definición

CARACTERÍSTICAS SOCIO-ECONOMICAS.- El estudio de la población, en general, y en particular su dinámica y distribución espacial, resultan aspectos sustantivos en todo proceso de planificación. A partir del conocimiento de la situación actual y de las tendencias que presenta el comportamiento de la población es posible evaluar y ponderar una de las principales componentes que deben tomarse en cuenta en la definición de alternativas de desarrollo territorial.

ESTADO NUTRICIONAL.- es la situación en la que se encuentra una persona en relación con la ingesta y adaptaciones fisiológicas que tienen lugar tras el ingreso de nutrientes. Evaluación del estado nutricional será por tanto la acción y efecto de estimar, apreciar y calcular la condición en la que se halle un individuo según las modificaciones nutricionales que se hayan podido afectar.

CALIDAD EN EL SERVICIO.- El servicio es una de las palancas competitivas de los negocios en la actualidad. Prácticamente en todos los sectores de la economía se considera el servicio al cliente como un valor adicional en el caso de productos tangibles y por supuesto, es la esencia en los casos de empresas de servicios. La calidad de los servicios depende de las actitudes de todo el personal que labora en el negocio. El servicio es, en esencia, el deseo y convicción de ayudar a otra persona en la solución de un problema o en la satisfacción de una necesidad.

CICLO DE MENUS.- Es aquel que diario varía y debe ser más uno o más dos días adicionales al número de días semanales. Se puede entender un conjunto de platos definido con antelación y que reduce la capacidad de elección del comensal.

3. Operacionalización

VARIABLE	ESCALA DE MEDICION	INDICADOR
CARÁCTERÍSTICAS SOCIO-ECONÓMICAS NIS NIVEL DE INSERCIÓN SOCIAL	Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> • Extracto medio alto. • Extracto medio. • Extracto popular alto. • Extracto popular bajo
ESTADO NUTRICIONAL	PESO Cuantitativa	Kg
	TALLA Cuantitativa	m ²

	IMC Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> • < de 18.5 bajo peso • 18.5-24.9 Normal • 25-29.9 Sobrepeso • 30-34.9 Obesidad I • 35-39.9 Obesidad II • >40 Obesidad Mórbida
CALIDAD EN EL SERVICIO	Ordinal	Bueno Regular Malo Muy malo
CICLO DE MENUS Características organolépticas Olor Sabor Color Textura Apariencia General	Ordinal	Adecuado No adecuado
CICLO DE MENUS Aceptabilidad	Ordinal	Alto Medio Bajo

D. POBLACION O MUESTRA DEL ESTUDIO

UNIVERSO Y MUESTRA

La investigación se realizó a 40 pacientes del área de traumatología del Instituto de Ginecología y Osteoporosis.

E. DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS

1. Recolección de información

Para la obtención de la información que se requería:

- En primer lugar se realizó una encuesta a los pacientes para la identificación de la calidad del servicio de las dietas que el instituto les brindaba. Además de esto se conoció la valoración que cada paciente le daba a las características organolépticas de la comida que consumían.
- Se obtuvo el Índice de Masa Corporal (IMC) y el NIS a través de las historias clínicas lo cual nos da a conocer a breves rasgos el estado nutricional de cada paciente y sus posibles necesidades nutricionales.
- Después de conocer las necesidades de los pacientes con respecto a la comida se diseñó el ciclo de menús, tomando uno de ellos y realizando su preparación con una posterior degustación por parte de los pacientes.
- Se realizó una pequeña encuesta para conocer el grado de aceptabilidad del menú que se les sirvió a los pacientes.

2. Procesamiento y análisis de resultados

La tabulación de los datos recolectados se realizará de la siguiente manera:

- Revisión de cada una de las encuestas para constatar la validez de las mismas.
- Clasificación de cada una de las variables para la tabulación correspondiente.
- El nivel de inserción social de acuerdo a los puntos dados:

Extracto medio alto 1

Extracto medio 2

Extracto popular alto 3

Extracto popular bajo 4

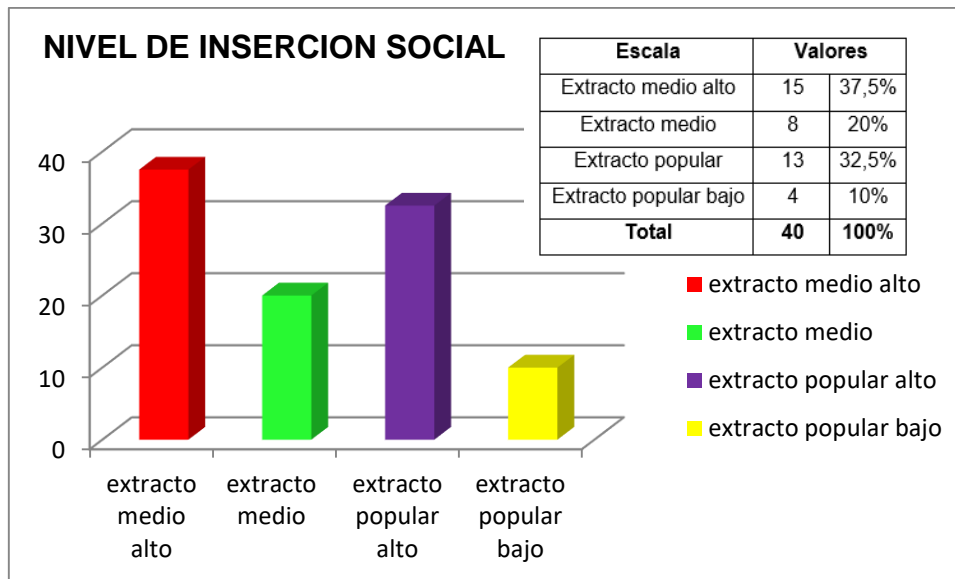
- La obtención del IMC a través de las historias clínicas facilitadas por el Instituto conociendo así el estado nutricional de los pacientes.
- Se analizó la aceptabilidad de la comida brindada por el instituto de ginecología y osteoporosis a los pacientes.
- Posteriormente a los datos obtenidos e identificadas las necesidades nutricionales y gastronómicas por parte de los pacientes se realizó el

diseño de 30 menús para el instituto, distribuyéndose 26 como dietas generales de 2200kcal con un aporte del 15% de proteína, 30% de grasa y 55% de carbohidratos además de 4 dietas especiales para pacientes con algún tipo de necesidad diferente a las requeridas por un paciente con dieta normal.

- Se elaboró uno de los menús diseñados para los pacientes del instituto de ginecología y osteoporosis.
- Al proceder a retirar las vajillas de las habitaciones se realizó una pequeña encuesta para conocer el grado de aceptabilidad de la comida que se preparó tomando en cuenta las necesidades de los pacientes.
- Se evaluó la cantidad de desperdicio encontrada en la vajilla para complementar el grado de aceptabilidad que tuvo el menú.

V. RESULTADOS.

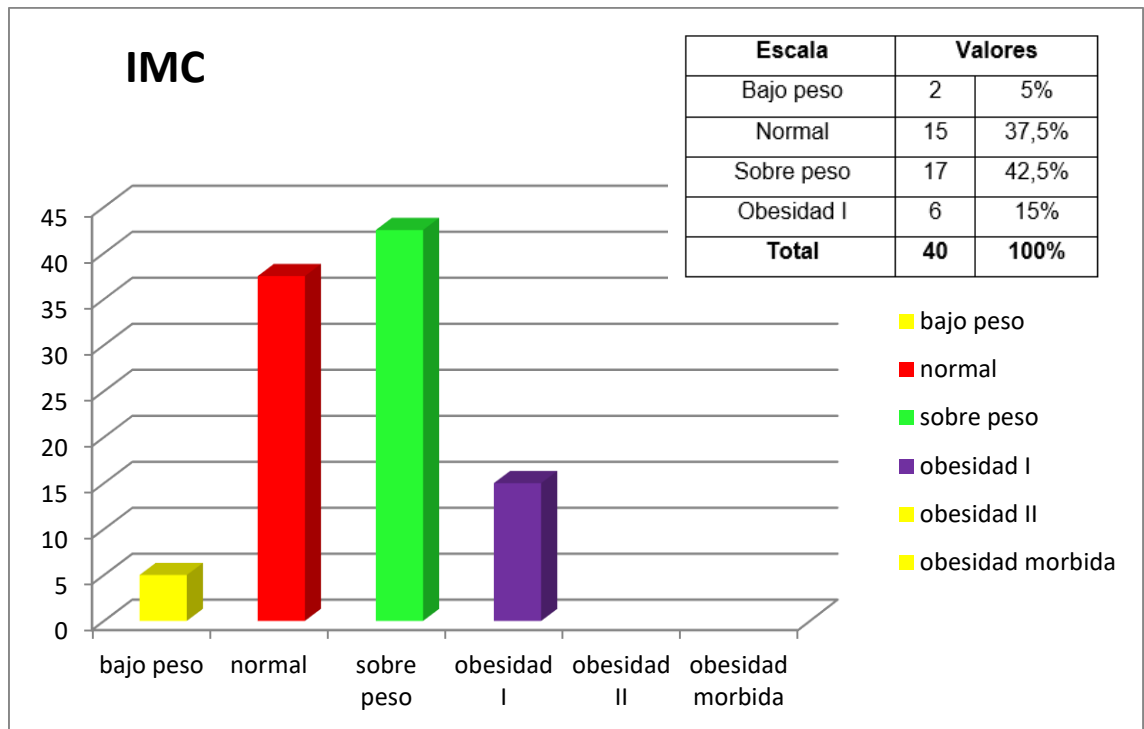
GRAFICO #1: VALORACIÓN DEL NIVEL DE INSERCIÓN SOCIAL



ANÁLISIS:

En cuanto al NIS arrojo como resultado que los dos grandes grupos de extractos son empleados públicos y jubilados los que asisten al Instituto remitidos por el IESS, en el extracto bajo se les colocó a los niños y jóvenes que se encontraban hospitalizados ya que ellos no realizan ninguna actividad económica.

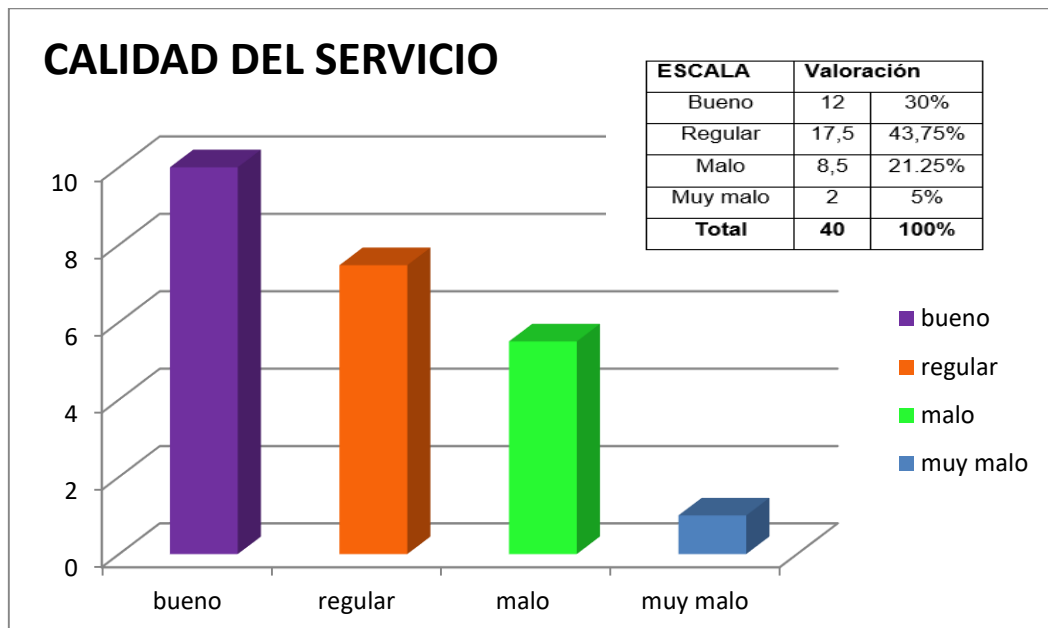
GRÁFICO #2: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL.



ANALISIS:

La investigación sobre el estado nutricional de los pacientes dio a conocer que solamente 17 pacientes se encontraban normales dentro de la escala dando a entender que los demás pacientes se encuentran en riesgo de empeorar su estado nutricional dependiendo de la dieta que se le administre lo cual podría afectar su condición en el Instituto.

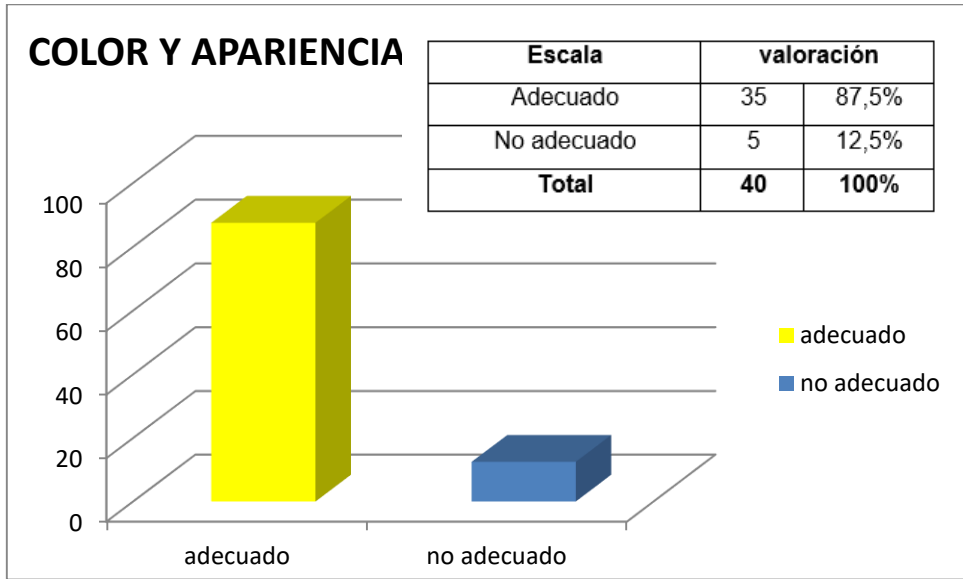
GRAFICO #3: VALORES SOBRE LA CALIDAD DEL SERVICIO DE LA ALIMENTACION.



ANALISIS:

El resultado obtenido nos da a conocer que el 57,5% de los pacientes consideran que el servicio de alimentación es regular y por otro lado el 20% y 2,5% consideran que es malo y muy malo el servicio recibido por parte del instituto, ya la comida servida no tiene ningún asesoramiento nutricional.

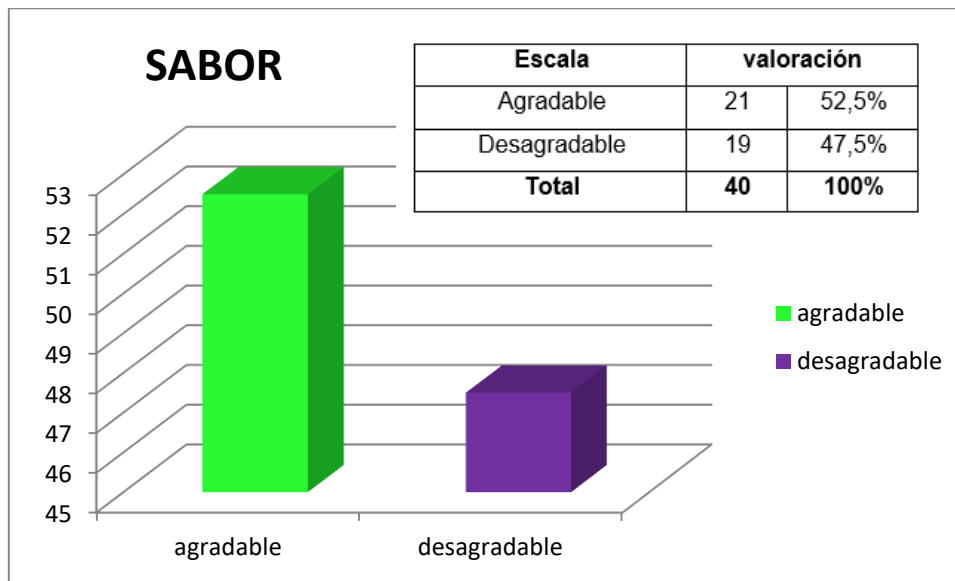
GRAFICO #4: VALORACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.



ANALISIS:

El 12,5% de los pacientes manifestó que el color y la apariencia en ocasiones no era el adecuado y que no permitía que visualmente sea comestible lo que se les servía.

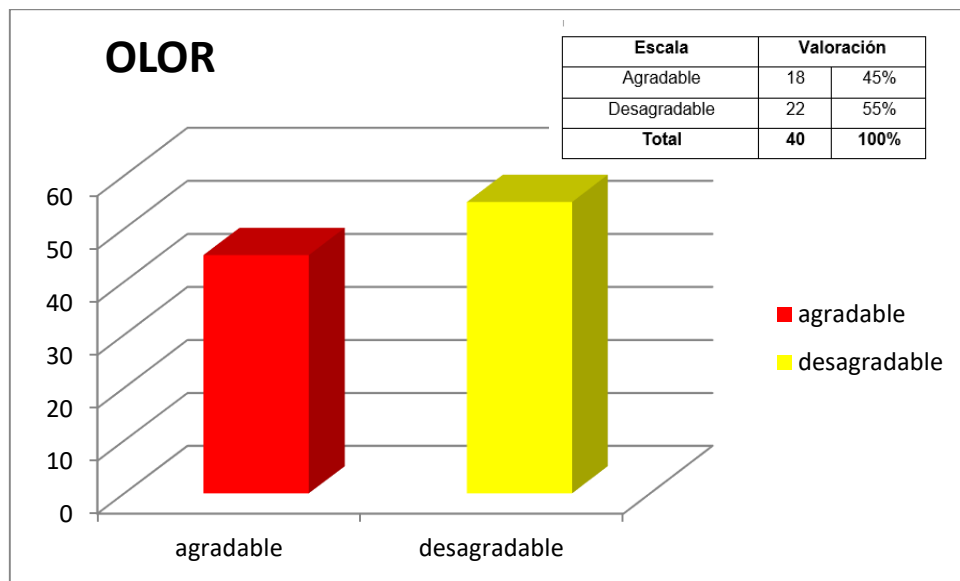
GRAFICO #5: VALORACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.



ANALISIS:

A 21 paciente encuestados les gusta el sabor de la comida les parece agradable lo que nos da 52,5% de aceptabilidad por parte de los encuestados.

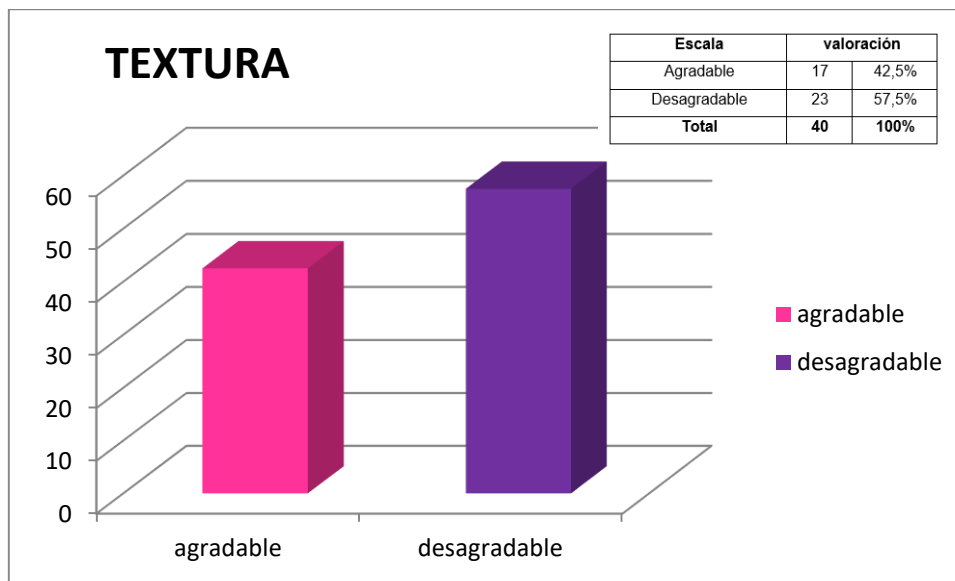
GRAFICO #6: VALORACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.



ANALISIS:

En cuanto al olor los encuestados supieron manifestar que el olor les parecía desagradable a más de la mitad de ellos diciendo que el olor de algunas de las comidas se encerraba en las habitaciones lo que no les permitía disfrutar al 100% de lo que se servían

GRAFICO #7: VALORACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

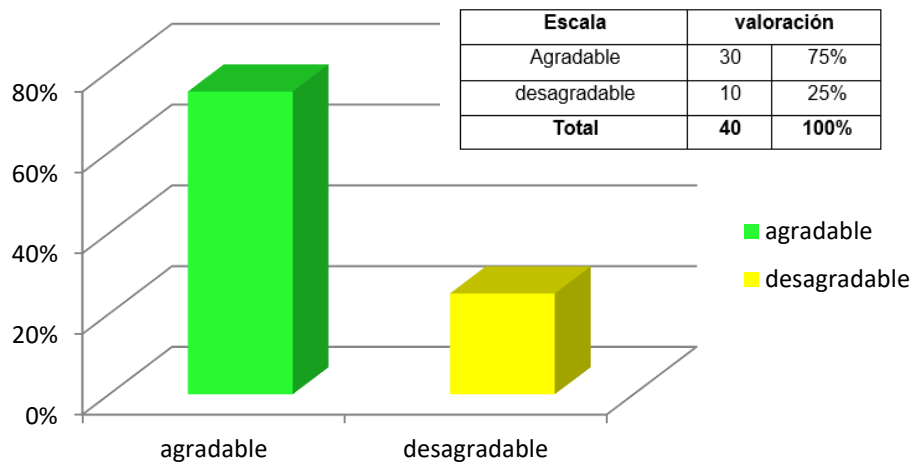


ANALISIS:

En cuanto a textura los pacientes manifestaron que era desagradable, debido a que varios pacientes son personas de la tercera edad y las dietas que se les servían por lo general eran papillas que a ellos les parecían incomibles y grotescas.

GRAFICO#8: ACEPTABILIDAD DE LA COMIDA

ACEPTABILIDAD DE LA COMIDA



ANALISIS:

El 75% de los pacientes encuestados manifestó que la comida era agradable lo que nos da a conocer que existe una aceptabilidad buena por parte del paciente.

2. CICLO DE MENUS

El ciclo de menús diseñado se lo realizó tomando en cuenta las necesidades de los pacientes que se conocieron con la investigación de variables realizada en el instituto.

menú #1		
<u>Desayuno</u>		
leche, pan integral con queso, manzana con guineo, huevo revuelto con hongos		
leche	200	gr
Azúcar	10	gr
pan integral	60	gr
Queso	30	gr
Manzana	60	gr
Guineo	60	gr
Huevo	60	gr
Hongos	30	gr
<u>Colación</u>		
ensalada de piña con apio		
Piña	60	gr
Apio	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>Almuerzo</u>		
crema de col, arroz con pollo al horno ensalada de col morada y pasas con mayonesa, jugo de naranja		
Papa	60	gr
Col	50	gr
Choclo	30	gr
Pepinillo	50	gr
Arroz	70	gr
Aceite	20	gr
Pollo	40	Gr
col morada	25	Gr
Pasas	25	Gr
Mayonesa	25	Gr
Azúcar	15	Gr
Naranja	50	Gr
<u>Colación</u>		
gelatina de frutilla		
Frutilla	70	Gr
Azúcar	10	Gr
<u>Merienda</u>		
carne a la plancha, papas hervidas con ensalada fresca, salsa de queso		
carne	45	gr

Chimichurri	15	gr
Papas	100	gr
Lechuga	35	gr
Tomate	35	gr
choclito dulce	35	gr
Zanahoria	35	gr
Queso	35	gr
Leche	35	gr
Azúcar	10	gr

MENU#2		
---------------	--	--

<u>Desayuno</u>		
jugo de melón, huevo duro, tostadas con mermelada, leche con chocolate		
Melón	60	gr
Azúcar	10	gr
Huevo	70	gr
Tostada	50	gr
Mermelada	30	gr
Leche	200	ml
Cocoa	35	gr
<u>colacion</u>		
porción de sandía, guineo, papaya		
Sandia	60	gr
Guineo	60	gr
Papaya	60	gr
<u>Almuerzo</u>		
Sancocho, papillote de tilapia, 2 rodajas de camote frito, ensalada de pepinillo con espinaca, jugo de frutilla		
Plátano	50	gr
Zanahoria	50	gr
Choclo	35	gr
Carne	25	gr
Aceite	10	ml
Cebolla	10	gr
Tilapia	50	gr
Camote	45	gr
Aceite	15	gr
Pepinillo	40	gr
Espinaca	40	gr
Frutilla	70	gr
Azúcar	5	gr
<u>colación</u>		
plátano maduro	100	Gr
Queso	35	Gr
Canela		
Huevo	20	Gr
Aceite	10	MI
<u>Merienda</u>		
arroz relleno con maduro frito y leche		
arroz	70	Gr
Alverja	30	Gr
Zanahoria	30	Gr
Pollo	40	Gr
plátano maduro	30	Gr
Leche	200	MI

MENU #3		
----------------	--	--

<u>desayuno</u>		
leche con avena, pan integral con jamón, huevo frito		
leche	200	Gr
Avena	30	Gr
Azúcar	10	Gr
pan integral	90	gr
Jaman	35	gr
Huevo	70	gr
Aceite	10	gr
<u>colacion</u>		
bolón de verde con chicharon		
plátano verde	100	gr
Chicharrón	30	gr
<u>Almuerzo</u>		
crema de espinaca, pechuga en champiñones, arroz al perejil, jugo de mora		
Espinaca	45	gr
Papa	60	gr
Arroz	70	gr
Perejil	20	gr
pechuga	55	gr
champiñones	35	gr
crema de leche	20	ml
Cebolla	20	gr
Mora	70	gr
Azúcar	10	gr
<u>Colación</u>		
queso de frutilla		
Frutilla	70	gr
crema de leche	30	ml
Azúcar	10	gr
<u>Merienda</u>		
arroz, guiso de albóndigas de res		
arroz	70	gr
carne molida de res	50	gr
Cebolla	20	gr
Huevo	30	gr
Tomate	35	gr

MENU#4		
---------------	--	--

<u>Desayuno</u>		
batido de tomate, tortilla española, agua aromática, tostada de mortadela		
Leche	200	ml
Tomate	75	gr
Huevo	70	gr
Papa	35	gr
cebolla blanca	20	gr
Azúcar	10	gr
pan de molde	50	gr
Mortadela	30	gr
<u>Colación</u>		
espuma de mango		
Mango	100	ml
leche condensada	60	ml
Huevo	50	gr
<u>almuerzo</u>		
consomé, carne con manzanas, arroz amarillo, avena de naranjilla		
papanabo	30	gr
Alverja	30	gr
zanahoria	30	gr
Carne	45	gr
Manzana	35	gr
Naranja	40	ml
mantequilla	10	gr
Arroz	70	gr
Achiote	15	ml
naranjilla	50	gr
Avena	20	gr
Azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
maduros al horno		
maduro	70	gr
queso	35	gr
mermelada	25	gr
<u>merienda</u>		
pollo al horno, yuca frita, ensalada de lechuga y tomate		
pollo	45	gr
yuca	70	gr
aceite	10	gr
lechuga	35	gr
tomate	35	gr

MENU #5		
----------------	--	--

<u>desayuno</u>		
tortilla de verde, leche, jugo de pera, huevo poche		
plátano verde	100	gr
cebolla	20	gr
queso	35	gr
aceite	10	ml
leche	200	ml
pera	65	gr
azúcar	20	gr
huevo	50	gr
vinagre	10	ml
<u>colación</u>		
porción de piña, guineo ,kiwi con yogurt		
piña	40	gr
guineo	40	gr
kiwi	40	gr
yogurt	150	ml
<u>almuerzo</u>		
crema de zanahoria, filete de pollo en salsa de maracuyá y arroz, ensalada fiesta, jugo de melón		
zanahoria	30	gr
papa	40	gr
pollo	50	gr
mantequilla	10	gr
limón	5	ml
maracuyá	30	ml
arroz	70	gr
Brócoli	30	gr
vainitas	30	gr
choclo dulce	30	gr
Limón	10	ml
Melón	70	gr
Azúcar	5	gr
<u>colación</u>		
ensalada primavera		
pepinillo	30	gr
Tomate	30	gr
rábano	30	gr
Choclo	30	gr
Limón	5	ml
<u>merienda</u>		
chuleta de cerdo, papa a la florentina, agua aromática de toronjil		
chuleta de cerdo	45	gr
Papa	70	gr
Huevo	35	gr
espinaca	30	gr
crema de leche	30	gr
Azúcar	10	gr

MENU #6		
----------------	--	--

<u>desayuno</u>		
jugo de naranja, huevo revuelto, tostadas con queso, leche		
naranja	80	ml
Huevo	70	gr
Aceite	10	gr
pan de molde	50	gr
Queso	30	gr
Leche	200	ml
Azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
soufflé de zanahoria blanca		
zanahoria blanca	70	gr
Leche	30	ml
huevos	30	gr
mantequilla	10	gr
<u>almuerzo</u>		
crema de espinaca, milanesa de berenjena, yuca estofada, avena de maracuyá		
espinaca	40	gr
Papa	40	gr
berenjena	60	gr
harina	20	gr
huevo	25	gr
leche	20	ml
yuca	70	gr
tomate	35	gr
cebolla blanca	20	gr
queso	30	gr
avena	20	gr
maracuyá	40	gr
azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
gelatina de durazno		
durazno	60	gr
azúcar	10	gr
<u>merienda</u>		
ensalada waldorf, arroz, agua aromática de manzanilla		
manzana	40	gr
pollo	50	gr
apio	25	gr
nuez	30	gr
arroz	70	gr
azúcar	10	gr

MENU #7		
<u>desayuno</u>		
avena con leche, huevo duro, pan integral, mermelada, jugo de durazno		
avena	20	gr
Leche	200	ml
Huevo	60	gr
pan integral	60	gr
mermelada	20	gr
durazno	60	gr
Azúcar	20	gr
<u>colación</u>		
patacones con queso		
plátano verde	70	gr
Queso	25	gr
Aceite	15	gr
<u>almuerzo</u>		
sopa de morocho, filete de pescado frito, ensalada de cebolla y tomate, arroz, jugo de guayaba		
morocho	35	gr
Papa	30	gr
filete de tilapia	50	gr
Aceite	15	gr
Harina	15	gr
cebolla patena	30	gr
Tomate	30	gr
Arroz	70	gr
guayaba	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
buñuelo de yuca		
Yuca	45	gr
Huevo	30	gr
Harina	15	gr
Aceite	20	gr
Panela	15	gr
<u>merienda</u>		
carne a la plancha, ensalada del huerto, jugo de sandia		
carne	45	gr
zanahoria	25	gr
col	25	gr
Pasas	25	gr
Limón	10	ml
Sandia	50	gr
Azúcar	10	gr

MENU #8		
<u>desayuno</u>		
batido de frutilla, tostada de jamón, huevo poche		
Leche	200	ml
Frutilla	45	gr
Azúcar	5	gr
pan de molde	50	gr
Jaman	35	gr
Huevo	60	gr
vinagre	10	ml
<u>colación</u>		
croqueta de papa		
Papa	50	gr
pimiento	25	gr
miga de pan	25	gr
Huevo	25	gr
Aceite	10	ml
<u>almuerzo</u>		
sopa de quinua, estofado de carne, arroz, maduro frito, avena de maracuyá		
quinua	50	gr
zanahoria	25	gr
papa	30	gr
carne	45	gr
tomate	25	gr
cebolla	25	gr
arroz	70	gr
maduro	45	gr
avena	20	gr
maracuyá	60	ml
aceite	10	ml
<u>colación</u>		
galletas con mermelada		
galletas de soda	40	gr
mermelada	20	gr
<u>merienda</u>		
pollo con verduras, arroz, agua aromática de cedrón		
Pollo	45	gr
Nabo	25	gr
zanahoria	25	gr
Cebolla	35	gr
arroz	70	gr
Azúcar	5	gr

MENU #9		
<u>desayuno</u>		
tapioka de leche , huevo frito con tocino, tostadas con mermelada, jugo de mora		
tapioka	20	gr
leche	200	ml
Huevo	60	gr
Tocino	30	gr
Aceite	10	gr
pan de molde	75	gr
mermelada	30	gr
mora	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
porción de habas tiernas con queso		
Habas	70	gr
Queso	30	gr
<u>almuerzos</u>		
arroz de cebada, carne asada con llapingachos ensalada de aguacate, lechuga y tomate jugo de frutilla		
arroz de cebada	50	gr
Zanahoria	25	gr
Carne	50	gr
Queso	20	gr
Papa	100	gr
Aguacate	30	gr
Lechuga	35	gr
Tomate	35	gr
Frutilla	60	gr
Azúcar	5	gr
<u>Colación</u>		
emborrachado de piña		
Piña	60	gr
Harina	30	gr
Huevo	25	gr
Azúcar	10	gr
Aceite	15	gr
<u>Merienda</u>		
arroz, filete de pollo a la plancha, ensalada de vainitas, cebolla y zanahoria, agua aromática		
Arroz	70	gr
Pollo	50	gr
Vainita	35	gr
Cebolla	35	gr
Zanahoria	35	gr

Limón	10	gr
Azúcar	10	gr

MENU #10		
<u>Desayuno</u>		
maicena de leche, tostadas con queso, sandia, huevo tibio		
Leche	200	ml
maicena	25	gr
pan de molde	50	gr
Queso	20	gr
Huevo	60	gr
Sandia	50	gr
Azúcar	10	gr
<u>Colación</u>		
espumilla de guayaba con galletas waffer		
Huevo	60	gr
Azúcar	10	gr
Guayaba	30	gr
galletas waffer	30	gr
<u>Almuerzo</u>		
cauca, hígado estofado, arroz, maduro frito, avena de babaco		
cauca	25	gr
Hígado	45	gr
Tomate	20	gr
Cebolla	20	gr
Arroz	70	gr
plátano maduro	30	gr
Aceite	15	gr
Babaco	30	gr
Azúcar	5	gr
<u>Colación</u>		
bastones de yuca		
Yuca	50	gr
Huevo	20	gr
Harina	15	gr
Aceite	15	gr
<u>merienda</u>		
lengua en salsa de champiñones, arroz, jugo de mango		
lengua	45	gr
Champiñones	25	gr
crema de leche	20	gr
Arroz	70	gr
Mango	60	gr
Azúcar	10	gr

MENU #11		
<u>desayuno</u>		
yogurt de durazno, tortilla de cebolla, bizcochos		
yogurt	200	ml
Huevo	60	gr
Cebolla	10	gr
Aceite	10	ml
bizcochos	50	gr
<u>colación</u>		
pan de yuca		
almidón de yuca	50	gr
Queso	50	gr
<u>Almuerzo</u>		
puré de lentejas, macarrones con costilla, jugo de melón		
Lentejas	50	gr
Cebolla	20	gr
Aceite	10	gr
Macarrones	70	gr
costilla de cerdo	45	gr
Tomate	30	gr
Queso	30	gr
Melón	60	gr
Azúcar	5	gr
<u>Colación</u>		
tortas de plátano		
Guineo	40	gr
Harina	20	gr
Huevo	20	gr
Azúcar	10	gr
Aceite	5	gr
<u>Merienda</u>		
arroz, riñones fritos, maduro frito, agua aromática		
arroz	70	gr
riñones	40	gr
plátano maduro	20	gr
Aceite	5	gr
Azúcar	5	gr

MENU #12		
<u>desayunos</u>		
agua aromática, batido de guineo, omelette de aguacate, tostadas		
Azúcar	10	gr
Guineo	60	gr
Leche	200	gr
Huevo	60	gr
aguacate	35	gr
Cebolla	15	gr
Tomate	25	gr
Aceite	10	gr
pan de molde	50	gr
<u>Colación</u>		
porción de ensalada de mango con apio		
Apio	40	gr
Mango	45	gr
Azúcar	10	gr
<u>Almuerzo</u>		
crema de tomate, arroz pekinés, avena de naranjilla		
Tomate	50	gr
Harina	20	gr
Arroz	70	gr
Zanahoria	30	gr
pimiento	30	gr
carne de cerdo	45	gr
Avena	20	gr
naranjilla	60	gr
<u>colación</u>		
gelatina de coco		
leche de coco	45	gr
Azúcar	10	gr
<u>merienda</u>		
espaguetis marineros, maicena de fresa		
espaguetis	70	gr
camarón	45	gr
Tomate	40	gr
Perejil	10	gr
Aceite	10	gr
Azúcar	10	gr
maicena	20	gr
Fresa	60	gr

MENU #13		
<u>desayunos</u>		
maduro cocinado, queso, jugo de babaco, agua aromática de naranja		
plátano maduro	70	gr
Queso	35	gr
Babaco	60	gr
Azúcar	15	gr
<u>colación</u>		
croquetas de jamón		
Jamón	45	gr
Harina	30	gr
mantequilla	20	gr
Leche	45	gr
Huevo	35	gr
miga de pan	35	gr
Aceite	20	gr
<u>almuerzo</u>		
crema de zapallo, cordero relleno y zanahorias caramelizadas, jugo de tomate de árbol		
Zapallo	60	gr
Papa	40	gr
lomo de cordero	45	gr
cebolla puerro	25	gr
tomate de árbol	60	
zanahoria	25	gr
Azúcar	20	gr
<u>Colación</u>		
tequeños		
harina de trigo	60	gr
Queso	25	gr
Leche	30	gr
aceite de maíz	25	gr
Aceite	10	gr
<u>Merienda</u>		
fideos con salsa de hongos, jugo de sandia		
fideo tornillo	70	gr
Tomate	25	gr
cebolla puerro	25	gr
Hongos	45	gr
crema de leche	30	gr

MENU #14		
<u>Desayuno</u>		
jugo de zanahoria con piña, huevo perico, tostada de queso, leche		
Zanahoria	60	gr
Piña	40	gr
Azúcar	10	gr
Huevo	60	gr
pimiento	25	gr
Cebolla	25	gr
pan de molde	50	gr
Queso	20	gr
Leche	200	ml
<u>Colación</u>		
colada de arroz de cebada con chamburo		
arroz de cebada	40	gr
Chamburo	50	gr
Azúcar	10	gr
<u>almuerzo</u>		
locro de habas, pollo con puré de camote, jugo de guanábana		
Habas	50	gr
Zanahoria	25	gr
plátano verde	25	gr
camote	70	gr
Azúcar	20	gr
Pollo	45	gr
Apio	20	gr
cebolla puerro	20	gr
Aceite	10	gr
Perejil	20	gr
guanábana	60	gr
<u>colación</u>		
pirámides de jamón y queso		
jamón	40	gr
arroz	40	gr
Queso	20	gr
Huevo	20	gr
pan molido	20	gr
Aceite	10	gr
<u>merienda</u>		
cerdo a la parrilla con yuca frita ,ensalada de col y zanahoria, agua aromática de hierba luisa		
lomo de cerdo	45	gr
Yuca	70	gr
Perejil	20	gr

Aceite	15	gr
col	30	gr
Pasas	30	gr
zanahoria	30	gr
Azúcar	10	gr

MENU #15		
<u>desayunos</u>		
pan integral con mermelada, maicena de piña, huevo duro		
pan integral	45	gr
mermelada	20	gr
Maicena	20	gr
Piña	60	gr
Azúcar	5	gr
Huevo	50	gr
<u>Colación</u>		
empanada de verde		
plátano de verde	50	gr
Queso	20	gr
Aceite	10	gr
<u>almuerzo</u>		
sopa de acelga, supremas con crocante de zanahoria, arroz, ensalada de mango, rucula, aguacate, jugo de naranja		
Acelga	45	gr
Papa	30	gr
Leche	20	ml
Pollo	45	gr
zanahoria	25	gr
Queso	20	gr
miga de pan	20	gr
Arroz	70	gr
Mango	35	gr
Rucula	35	gr
aguacate	35	gr
Naranja	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>Colación</u>		
gelatina de mora		
Mora	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>merienda</u>		
pechugas rellenas, arroz ,agua aromática		
Pollo	45	gr
Espinaca	25	gr
Zanahoria	25	gr
Papa	30	gr
Aceite	15	gr
Arroz	70	gr
Azúcar	10	gr

MENU #16		
<u>desayuno</u>		
porción de fruta, leche, tostada de jamón, huevo revuelto		
Sandía	45	gr
Melón	45	gr
Leche	200	ml
pan de molde	50	gr
jamón	25	gr
Huevo	60	gr
Aceite	10	gr
<u>Colación</u>		
mote pillo		
mote	50	gr
cebolla blanca	10	gr
Huevo	30	gr
Leche	50	gr
<u>almuerzo</u>		
repe lojano, pavita asada a la vinagreta, arroz, avena de naranjilla con remolacha		
guineo verde	50	gr
cebolla	10	gr
Leche	20	ml
Queso	20	gr
pechuga de pavita	45	gr
Lechuga	30	gr
Aceite	10	ml
Perejil	20	gr
Vinagre	10	ml
Mostaza	5	gr
Huevo	25	gr
Arroz	70	gr
Avena	20	gr
naranjilla	60	gr
remolacha	20	gr
Azúcar	10	gr
<u>Colación</u>		
camote frito		
camote morado	45	gr
Aceite	10	ml
<u>merienda</u>		
pollo a la plancha con verduras, arroz, agua aromática		
pechuga de pollo	45	gr
zanahoria	20	gr
Apio	25	gr
pimiento	25	gr

berenjena	25	gr
Aceite	10	ml
Arroz	70	gr
Azúcar	5	gr

MENU #17		
<u>desayuno</u>		
maicena de durazno, tortilla de espinaca, tostadas		
maicena	20	gr
Durazno	60	gr
espinaca	40	gr
Huevo	60	gr
Queso	20	gr
Aceite	10	gr
pan de molde	50	gr
<u>Colación</u>		
torrejas de choclo		
Choclo	60	gr
Queso	20	gr
Aceite	10	ml
<u>almuerzo</u>		
caldo de carne, espaguetis a la carbonara, ensalada de lechuga y tomate, jugo de piña		
carne de res	45	gr
zanahoria	25	gr
arvejo	25	gr
Arroz	25	gr
espagueti	70	gr
Huevo	25	gr
crema de leche	30	gr
queso parmesano	15	gr
jamón	35	gr
Lechuga	45	gr
Tomate	45	gr
Piña	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>Colación</u>		
colada de naranjilla y plátano		
plátano verde	35	gr
naranjilla	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>merienda</u>		
ñoquis de camote con tomates, pollo a la plancha, agua aromática		
Camote	70	gr
Harina	25	gr
Huevo	25	gr
Queso	25	gr
Tomate	30	gr
Hongos	35	gr
Pollo	40	gr

Azúcar	10	gr
--------	----	----

MENU #18		
<u>desayuno</u>		
batido de guanábana, huevos revueltos con jamón, bizcochos		
Leche	200	ml
guanábana	60	gr
Azúcar	10	gr
Huevo	60	gr
cebolla blanca	15	gr
jamón	35	gr
Aceite	10	gr
bizcochos	45	gr
<u>Colación</u>		
plátanos con coco		
plátano maduro	60	gr
Coco	35	gr
Panela	20	gr
<u>almuerzo</u>		
caldo de bagre, milanesa en su salsa, arroz, jugo de mango		
Bagre	35	gr
Yuca	30	gr
cebolla blanca	15	gr
Tomate	25	gr
Culantro	10	gr
Pollo	35	gr
mantequilla	10	gr
Harina	20	gr
leche	20	ml
Queso	20	gr
Huevo	20	gr
Arroz	70	gr
Mango	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>Colación</u>		
colada de manzana		
manzana	60	gr
Maicena	20	gr
Azúcar	10	gr
<u>merienda</u>		
papas con espinaca, arroz, agua aromática de manzanilla		
papa	60	gr
espinaca	30	gr
cebolla blanca	10	gr
Aceite	10	gr
Arroz	70	gr
Azúcar	10	gr

MENU # 19		
<u>Desayuno</u>		
tostadas francesas, agua aromática, porción de fruta		
Huevo	40	gr
Leche	40	ml
Canela	10	gr
pan de molde	75	gr
Mantequilla	10	gr
Azúcar	20	gr
Fresas	50	gr
Naranja	50	gr
<u>Colación</u>		
mazamorra de quinua		
Quinua	50	gr
Panela	20	gr
Pasas	20	gr
Mantequilla	10	gr
<u>Almuerzo</u>		
crema de apio, langostinos saltados con almendras, arroz amarillo, jugo de sandia		
Papa	45	gr
Apio	45	gr
Leche	20	ml
Cebolla	15	gr
Queso	20	gr
Langostinos	45	gr
Almendras	15	gr
Aceite	10	gr
Ajo	10	gr
Arroz	70	gr
Sandia	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>Colación</u>		
bocaditos de queso y berenjena		
Berenjena	45	gr
Queso	25	gr
Espinaca	25	gr
pimiento rojo	25	gr
Aceite	10	gr
<u>Merienda</u>		
ensalada de pollo, agua aromática		
Pollo	45	gr
Papa	60	gr

Apio	25	gr
Arveja	25	gr
Cebolla	25	gr
Leche	25	ml
Lechuga	45	gr
Azúcar	10	gr

MENU #20		
<u>Desayuno</u>		
leche con vainilla, huevo frito, tostada de mortadela		
leche	200	ml
Vainilla	10	gr
azúcar	10	gr
huevo	60	gr
pan de molde	50	gr
mortadela	30	gr
<u>colación</u>		
bolón de mote		
mote	60	gr
ajo	5	gr
cebolla paiteña	10	gr
queso	20	gr
aceite	15	gr
<u>almuerzo</u>		
sopa de aguacate, pescado sorpresa, arroz, jugo de piña		
aguacate	50	gr
cebolla blanca	10	gr
leche	20	ml
crema de leche	20	ml
mantequilla	10	gr
tilapia	45	gr
ajo	5	gr
naranja	20	gr
limón	15	gr
harina	15	gr
aceituna	20	gr
arroz	70	gr
piña	60	gr
azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
gelatina de manzana		
manzana	50	gr
azúcar	10	gr
<u>merienda</u>		
spaguetti a la bolognesa, agua aromática		
spaguetti	70	gr
cebolla	15	gr
ajo	5	gr
pimiento	30	gr
carne de res	35	gr

zanahoria	30	gr
Tomate	30	gr
Azúcar	10	gr

MENU #21		
<u>desayuno</u>		
maicena de durazno, tortilla de huevo, pan integral con mantequilla		
durazno	60	gr
maicena	20	gr
azúcar	10	gr
huevo	60	gr
tomate	20	gr
cebolla blanca	15	gr
pan integral	60	gr
mantequilla	20	gr
<u>colación</u>		
pastelitos de zanahoria blanca		
zanahoria blanca	50	gr
huevo	20	gr
cebolla blanca	10	gr
queso	20	gr
aceite	10	ml
<u>almuerzo</u>		
locro de sambo, cerdo con jengibre, arroz, jugo de chamburo		
sambo	60	gr
cebolla blanca	10	gr
papa	35	gr
choclo	25	gr
chuleta de cerdo	45	gr
romero	10	gr
jengibre	10	gr
mermelada de naranja	15	gr
aceite	15	gr
arroz	70	gr
chamburo	60	gr
azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
porción de fruta		
melón	50	gr
sandía	50	gr
<u>merienda</u>		
tallarines a la florentina, ensalada de lechuga y tomate, agua aromática de canela		
tallarín	70	gr
espinaca	30	gr
aceite	10	gr
queso crema	20	gr
queso	20	gr

lechuga	35	gr
tomate	35	gr
azúcar	10	gr

MENU #22		
<u>desayuno</u>		
batido de mango, sándwich de queso y huevo, manzana		
leche	200	ml
mango	60	gr
azúcar	10	gr
pan integral	60	gr
queso	35	gr
lechuga	35	gr
huevo	60	gr
manzana	60	gr
<u>colación</u>		
ensalada de berro y alcachofa		
alcachofa	45	gr
aceite	10	gr
ajo	5	gr
zanahoria	35	gr
berro	35	gr
<u>almuerzo</u>		
sopa de zapallo y semola,cerdo a la naranja, arroz, avena de mora		
zapallo	45	gr
cebolla blanca	10	gr
semola	35	gr
perejil	10	gr
chuleta de cerdo	45	gr
ajo	10	gr
jengibre	10	gr
naranja	35	gr
mantequilla	10	gr
arroz	70	gr
mora	60	gr
avena	20	gr
<u>colación</u>		
maicena de piña		
piña	60	gr
maicena	20	gr
azúcar	10	gr
<u>merienda</u>		
tilapia al ajo, arroz, agua aromática de toronjil		
tilapia	45	gr
ajo	10	gr
mantequilla	10	gr
perejil	10	gr

Arroz	70	gr
Azúcar	10	gr

MENU # 23		
<u>desayuno</u>		
jugo de pera, leche, huevo duro, sanduche de mortadela con tomate y lechuga		
pera	60	gr
azúcar	10	gr
leche	200	ml
huevo	50	gr
pan de molde	50	gr
mortadela	30	gr
tomate	20	gr
lechuga	20	gr
<u>colación</u>		
tortilla de arroz		
arroz	50	gr
huevo	20	gr
cebollín	10	gr
perejil	10	gr
harina	20	gr
aceite	10	gr
<u>almuerzo</u>		
locro de zuquini, lomo de cordero con puerros y pera, papas con espinaca, jugo de melón		
zuquini	50	gr
papa	30	gr
queso	20	gr
puerro	30	gr
lomo de cordero	45	gr
pera	30	gr
papa	30	gr
espinaca	20	gr
cebolla blanca	10	gr
aceite	10	gr
melón	60	gr
azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
gelatina de guayaba		
guayaba	50	gr
azúcar	10	gr
<u>merienda</u>		
pollo encebollada, arroz, agua aromática de cedrón		
pollo	40	gr
cebolla paiteña	20	gr
mantequilla	10	gr
perejil	10	gr

remolacha	30	gr
zanahoria	30	gr
arroz	70	gr
azúcar	10	gr

MENU # 24		
<u>desayuno</u>		
colada harina de plátano con leche, huevos revueltos con queso gruyere, quesadilla		
leche	200	ml
harina de plátano	20	gr
huevo	60	gr
queso gruyere	20	gr
quesadilla	65	gr
<u>colación</u>		
bocadillos de babaco		
babaco	50	gr
azúcar	10	gr
clara de huevo	25	gr
<u>almuerzo</u>		
crema de remolacha, pollo a la portuguesa, arroz, jugo de chirimoya		
remolacha	45	gr
mantequilla	10	gr
cebolla	10	gr
leche	20	gr
crema de leche	25	gr
pollo	45	gr
aceite	10	gr
cebolla paiteña	15	gr
pimiento	15	gr
tomate	20	gr
arroz	70	gr
chirimoya	60	gr
azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
colada de manzana y piña		
manzana	50	gr
piña	30	gr
maicena	15	gr
limón	10	gr
azúcar	10	gr
<u>merienda</u>		
arroz con camarón, agua aromática		
arroz	70	gr
pimiento	15	gr
cebolla paiteña	15	gr
tomate	15	gr
camarón	45	gr
plátano verde	35	gr

Azúcar	10 gr
--------	-------

MENU #25		
<u>desayuno</u>		
leche, porción de fruta, cachito con jamón, tortilla de huevo		
leche	200	ml
papaya	50	gr
kiwi	50	gr
cachito	75	gr
jamón	25	gr
azúcar	10	gr
huevo	60	gr
cebolla blanca	15	gr
aceite	10	gr
<u>colación</u>		
mousse de mango		
mango	45	gr
yogurt	35	gr
huevo	35	gr
<u>almuerzo</u>		
sopa de avena, festival serrano a la crema, pato a la naranja, té helado		
avena	20	gr
leche	35	ml
zanahoria	20	gr
choclo	35	gr
arveja	35	gr
crema de leche	30	gr
huevo	30	gr
pato	45	gr
naranja	30	gr
mantequilla	10	gr
maicena	10	gr
azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
tortilla de papa		
cebolla paiteña	10	gr
ajo	10	gr
papa	50	gr
huevo	20	gr
aceite	10	gr
<u>merienda</u>		
tallarín de atún, ensalada de lechuga, frutilla y queso, avena de naranjilla		
tallarín	70	gr
atún	45	gr
tomate de carne	35	gr

lechuga	20	gr
fresa	25	gr
queso	30	gr
avena	20	gr
naranja	45	gr
azúcar	10	gr

MENU #26		
<u>Desayuno</u>		
huevos a la mexicana, yogurt natural, enrollado de queso		
Tomate	25	gr
huevo	60	gr
Cebolla	15	gr
Yogurt	200	ml
Enrollado	60	gr
Queso	30	gr
<u>Colación</u>		
manzana con canela		
manzana	60	gr
Azúcar	15	gr
Mantequilla	15	gr
Pasas	25	gr
Canela		
<u>Almuerzo</u>		
crema parmantiere, cerdo relleno de mango y pimientos asados, arroz, jugo de badea		
Papa	45	gr
crema de leche	20	gr
Huevo	20	gr
carne de cerdo	45	gr
Mango	30	gr
pimiento rojo	30	gr
Arroz	70	gr
Badea	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>Colación</u>		
torreja de avena y pollo		
Avena	30	gr
Huevo	20	gr
Pollo	20	gr
<u>Merienda</u>		
pollo frito, fideos con brócoli, agua aromática		
Pollo	45	gr
fideo canuto	70	gr
pimiento rojo	25	gr
pimiento amarillo	25	gr
Brócoli	25	gr
Azúcar	10	gr

MENU #27 dieta especial (hiperproteica)		
<u>desayuno</u>		
yogurt de fresa, sanduche de atún, porción de fruta con granola, leche con chocolate		
yogurt	200	ml
pan de molde	50	gr
atún	30	gr
pimiento	10	gr
cebolla	10	gr
mayonesa	10	gr
leche	200	ml
chocolate	20	gr
manzana	30	gr
pera	30	gr
granola	15	gr
<u>colación</u>		
ensalada de palmitos		
palmito	25	gr
aguacate	25	gr
tomate	25	gr
col	25	gr
ajo	5	gr
<u>almuerzo</u>		
sopa de verduras, carne a la plancha, ensalada primavera, maicena de babaco		
arveja	30	gr
choclo	30	gr
coliflor	30	gr
vainita	30	gr
zanahoria	30	gr
carne	40	gr
arroz	70	gr
lechuga	20	gr
frejol	30	gr
aceitunas	30	gr
huevo	20	gr
nuez	20	gr
tomate	20	gr
maicena	20	gr
babaco	60	gr
azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
pastel de la tía maruja		
harina	80	gr
huevos	50	gr

aceite	20	gr
naranja	45	gr
miel de abeja	30	gr
fruta confitada	20	gr
maicena	20	gr
<u>merienda</u>		
enrollado de corvina en salsa de taxo, arroz, jugo de sandia		
corvina	40	gr
limón	10	ml
ajo	5	gr
espinaca	25	gr
zanahoria	25	ml
aceite	15	ml
cerveza	25	ml
taxo	35	gr
alcaparras	25	gr
miel de abeja	10	gr
eneldo	10	gr
mantequilla	15	gr
pimiento rojo	25	gr
pimiento verde	25	gr
zuquini	25	gr
arroz	70	gr
crema de leche	30	ml
azúcar	10	gr
sandia	60	gr

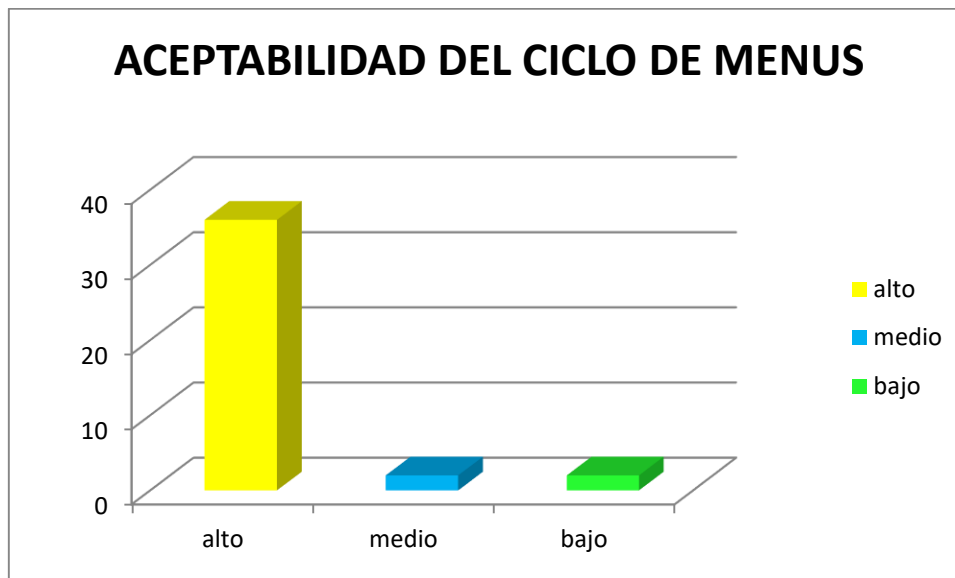
MENU #28 (liquida amplia)		
<u>desayuno</u>		
agua aromática, jugo de melón, gelatina		
Azúcar	20	gr
Melón	60	gr
<u>colación</u>		
jugo de sandia		
Sandia	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>almuerzo</u>		
consomé de pollo, jugo de pera, gelatina		
zanahoria	15	gr
Arroz	15	gr
Pollo	20	gr
cebolla blanca	10	gr
Pera	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
agua aromática		
Azúcar	10	gr
<u>merienda</u>		
sopa de avena, agua aromática		
avena	20	gr
zanahoria	10	gr
cebolla blanca	5	gr
Azúcar	10	gr

MENU ·29 (DIETA SIN LACTOSA)		
<u>desayuno</u>		
jugo de manzana, galletas de soda, mermelada, huevo revuelto con jamón		
manzana	60	gr
Azúcar	10	gr
galletas de soda	45	gr
mermelada	20	gr
Huevo	50	gr
Jamón	25	gr
cebolla blanca	15	gr
Aceite	10	gr
<u>colación</u>		
porción de fruta con granola		
Sandia	40	gr
Guineo	40	gr
Pera	40	gr
Frutilla	40	gr
Granola	25	gr
<u>almuerzo</u>		
encebollado, lengua en salsa media noche, jugo de durazno		
albacora	25	gr
cebolla paiteña	10	gr
Yuca	20	gr
Aceite	10	ml
Culantro	5	gr
Lengua	45	gr
Ciruelas	20	gr
Panela	20	gr
Limón	10	gr
Papa	60	gr
Huevo	20	gr
esparrago	20	gr
pepinillo	20	gr
Durazno	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>colación</u>		
tomate en amiba		
tomate de árbol	45	gr
Azúcar	15	gr
azúcar impalpable	20	gr
Limón	10	gr
<u>merienda</u>		
ensalada de col, maicena de naranjilla		
col	35	gr

Papa	45	gr
Carne	35	gr
Culantro	5	gr
Achiote	5	gr
Huevo	25	gr
cebolla blanca	5	gr
maicena	10	gr
naranja	60	gr
Azúcar	10	gr

MENU #30 (DIETA PASTOSA O TRITURADA)		
<u>desayuno</u>		
puré de manzana, agua aromática, pan de molde		
manzana	60	gr
Azúcar	20	gr
pan de molde	30	gr
<u>colación</u>		
puré de pera con durazno		
Pera	40	gr
durazno	40	gr
Azúcar	10	gr
<u>almuerzo</u>		
crema de coliflor, puré de zanahoria blanca, cané a la plancha triturada, ensalada de brócoli, zanahoria, avena de babaco		
Coliflor	45	gr
Papa	45	gr
zanahoria blanca	50	gr
Carne	45	gr
Brócoli	35	gr
zanahoria	35	gr
Avena	20	gr
Babaco	60	gr
Azúcar	10	gr
<u>Colación</u>		
puré de verduras		
Vainita	35	gr
camote amarillo	35	gr
<u>Merienda</u>		
pescado frito triturado, puré de papa, ensalada de zanahoria rallada con salsa de tomate, maicena de frutilla		
Tilapia	35	gr
Aceite	5	gr
Papa	50	gr
Zanahoria	35	gr
salsa de tomate	10	gr
maicena	20	gr
Frutilla	60	gr

GRAFICO #9: VALORACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DEL CICLO DE MENUS



ANÁLISIS:

Después de haber analizado los desperdicios y obtenido los resultados de la encuesta se conoció que tuvo un alto índice de aceptabilidad dándole 36 pacientes su visto bueno por otro lado 2 pacientes supieron manifestar que les había agradado pero habían ingredientes en las preparaciones que no les agradaba y 2 pacientes no les agrado porque sus costumbres alimenticias eran diferentes ya que eran de otras ciudades teniendo una aceptabilidad baja.

VI.CONCLUSIONES.

- La investigación tuvo como finalidad crear un ciclo de menús para los pacientes del área de traumatología del Instituto lo que se consiguió satisfactoriamente.
- La identificación de la aceptabilidad que tenía la comida del área ayudó a identificar las necesidades del paciente colaborando en la creación de un menú que se ajuste a las necesidades requeridas por el mismo.
- El olor en muchas de las comidas servidas provocaban que el paciente no sintiera apetito al momento del servicio de su dieta ya que se encerraba el olor en la habitación.
- El estado nutricional del paciente influye mucho en su pronta recuperación es por eso que el conocimiento de su IMC es muy importante y de relevancia al momento de diseñar una dieta.
- El estrato social de los pacientes dio a conocer su actividad económica e indirectamente dio a conocer sus hábitos alimenticios.
- Se concluyo que el ciclo de menús es aceptable para los pacientes del instituto de ginecología y traumatología siendo este el principal objetivo de la investigación y comprobándose así su aplicación.

VII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda que para la realización de una dieta para un paciente se debe tener en cuenta su estado nutricional.
- La comida no solo entra por la boca como se dice vulgarmente sino influyen todos los sentidos es por eso que se recomienda tener mayor esmero en cuanto a la presentación de la misma para crear apetito en el paciente desde el momento en que entra la comida a la habitación
- Se recomienda evitar comidas con olores muy fuertes que afecten al paciente y su apetito, creando menús con ingredientes que no tengan olores fuertes.
- Se recomienda la variedad en cuanto a las dietas ya que muchos pacientes permanecen varios días hospitalizados y servirles la misma dieta después de varios días no es apropiado.
- Se recomienda mayor comunicación del médico tratante con el Licenciado de gestión gastronómica para la aplicación de la dieta correspondiente al paciente.

VIII. BIBLIOGRAFIA

1. TRAUMA

http: www.facebook.com/note.php

2012/08/31 (2) (3)

2. **Muñoz Arambulo, W.** Soporte Nutricional en el Paciente Traumatizado

http: www.medicosecuador.com

2012/08/31(4) (5)

3. EVALUACIÓN NUTRICIONAL

http: www.pulevasalud.com/

2012/08/31_(6) (7) (8)

4. **Hernández Pedroso, W. Chávez Pérez, E. Joannes Fiol, J.** Valoración

de los Requerimientos Nutricionales. Rev. Cubana Med Militar

2001; 30(Supl.): 71-6

http: bvs.sld.cu/revistas/mil/vol30

2012/08/31(9)

5. ALIMENTACIÓN POSTRAUMÁTICA (SERVICIOS)

<http://sites.amarillasinternet.com/inversionesmafre>

2012/08/31(10) (23) (24)

6. **Cottschlich, M. M.** Ciencia y práctica del apoyo nutricional: programa de

Estudio basado en casos clínicos. México: American Society for

Parenteral and enteral nutrición 2001

7. **Dolly Tejada, B.** Administración de Servicios de Alimentación: calidad,

Nutrición, productividad y beneficios. Bogotá. Universidad de

Antioquia. 1992. (1) (13) (20) (25) (28)

ANEXOS

ANEXO 1

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

Objetivo: Conocer la calidad del servicio de alimentación que ofrece el Instituto de Ginecología y Osteoporosis en el área de Traumatología

Nombre:.....

Sexo:..... Edad:..... Ocupación.....

NIS.....

1. El servicio de alimentación que ha recibido es:

- ☐ Bueno
- ☐ Regular
- ☐ Malo
- ☐ Muy malo

2. La comida que le han servido es

- ☐ Agradable
- ☐ Desagradable

3. En su opinión el color y la apariencia del menú que se sirve es

- ☐ Adecuado
- ☐ No adecuado

4. El sabor de los platos es

- ☐ Agradable
- ☐ Desagradable

5. El olor a su criterio es

- ☐ Agradable
- ☐ Desagradable

6. La textura a su criterio es

- ☐ Agradable
- ☐ Desagradable

Gracias por su colaboración

ANEXOS 2

ACTIVIDAD	PUNTAJE ASIGNADO	P. CORRESPONDIENTE
Empleados públicos, propietarios de gran extensión de tierra, comerciantes, profesionales independientes	1	
Artesanos, panaderos, sastre, chofer, profesional, técnico docente.	2	
Obreros, fabrica, minería, construcción, agrícola, pequeños productores, empleados de mantenimiento y seguridad, militar tropa, jubilado.	3	

Subempleado, Vendedores ambulantes, Campesino pobre cesante, desocupados, Jornaleros.	4	
---	---	--

CLASIFICACIÓN:

NIVEL SOCIO-ECONOMICO	P. ASIGNADO
EXTRACTO MEDIO ALTO	1
EXTRACTO MEDIO	2
EXTRACTO POPULAR ALTO	3
EXTRACTO POPULAR BALO	4

Anexo 3

Escala de Valoración

ESCALA	PUNTAJE	RESULTADO
BUENO	9-10	
REGULAR	7-8	
MALO	4-6	
MUY MALO	1-3	

Anexo 4

Escala de valoración

Escala	Puntaje
Adecuado	1
No adecuado	0

Anexo 5

Ficha del paciente

Nº	Nombre del Paciente	Edad	Sexo	Peso	Talla	IMC	Diagnostico
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							

ANEXO 6

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO **FACULTAD DE SALUD PÚBLICA** **ESCUELA DE GASTRONOMIA**

Objetivo: Conocer la aceptabilidad de la dieta preparada para el Instituto de Ginecología y Osteoporosis en el área de Traumatología

Nombre:.....

Sexo:.....

1. Si Ud. tuviera que calificar la comida que se sirvió en qué grado lo ubicaría:

- ☐ Alto
- ☐ Medio
- ☐ Bajo

Gracias por su colaboración.

ANEXO 7







INSTITUTO DE GINECOLOGIA Y OSTEOPOROSIS

7 SIGNOS VITALES, MEDICIONES Y VALORES

PRESIÓN ARTERIAL	FRECUENCIA CARDIACA min	FRECUENCIA RESPIRAT. min	TEMPERATUR BUCAL °C	TEMPERATUR AXILAR °C	PESO kg	TALLA m	PERIMET. CEFALIC cm
GLASGOW INICIAL	OCULAR	VERBAL	MOTORA	TOTAL	REACCION PUPILAR DER	REACCION PUPILAR IZQ	T. LLENADO CAPILAR

8 EXAMEN FISICO

R= REGIONAL S= SISTEMICO

CP= CON EVIDENCIA DE PATOLOGIA. MARCAR "X" Y DESCRIBIR ABAJO SP= SIN EVIDENCIA DE PATOLOGIA.

ANOTANDO EL NÚMERO Y LETRA CORRESPONDIENTES

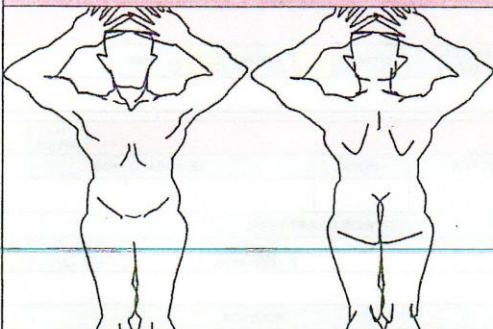
MARCAR "X" Y NO DESCRIBIR

CP	SP	CP	SP	CP	SP	CP	SP	CP	SP
1R PIEL Y FANERAS		6R BOCA		11R ABDOMEN		15 ORGANOS DE LOS SENTIDOS		6S URINARIO	
2R CABEZA		7R ORO FARINGE		12R COLUMNA VERTEBRAL		25 RESPIRATORIO		7S MUSCULO ESQUELETICO	
3R OJOS		8R CUELLO		13R INGLE-PERINE		35 CARDIO VASCULAR		8S ENDOCRINO	
4R OIDOS		9R AXILAS - MAMAS		14R MIEMBROS SUPERIORES		45 DIGESTIVO		9S HEMO LINFÁTICO	
5R NARIZ		10R TORAX		15R MIEMBROS INFERIORES		55 GENITAL		10S NEUROLÓGICO	

9 DIAGRAMA TOPOGRÁFICO

ANOTAR EL NUMERO SOBRE EL LUGAR DE LA LESION

NO APLICA



- HERIDA PENETRANTE
- HERIDA NO PENETRANTE
- FRACTURA EXPUESTA
- FRACTURA CERRADA
- AMPUTACION
- HEMORRAGIA
- MORDEDURA
- PICADURA
- EXCORIACION
- DEFORMIDAD O MASA

10 EMBARAZO - PARTO

NO APLICA

GESTAS	PARTOS	ABORTOS	CESAREAS
FECHA ULTIMA MENSTRUACION	SEMANAS GESTACION	MOVIMIENTO FETAL	
FRECUENCIA C. FETAL	MEMBRANAS ROTAS	TIEMPO	
ALTURA UTERINA	PRESENTACION		
DILATACION	BORRAMIENTO	PLANO	
PELVIS UTIL	SANGRADO VAGINAL	CONTRACCIONES	

11 ANALISIS DE PROBLEMAS

NO APLICA

INSTITUTO DE GINECOLOGIA Y OSTEOPOROSIS

INSTITUCION DEL SISTEMA INGINOST	UNIDAD OPERATIVA CENTRO DE TRAUMA Y CIRUGIA ENDOSCOPICA	CODIGO	LOCALIZACION PARROQUIA CANTON PROVINCIA LIZARS RIOBB CHIMB	Nº HISTORIA CLÍNICA
--	---	--------	--	---------------------

1 REGISTRO DE ADMISION														
APELLIDO PATERNO			APELLIDO MATERNO			NOMBRES			NACIONALIDAD			Nº CÉDULA DE CIUDADANIA		
DIRECCIÓN DE RESIDENCIA HABITUAL CANTON PROVINCIA Nº TELÉFONO														
FECHA DE ATENCION	HORA	EDAD	SEXO MAS FEM		ESTADO CIVIL SOL CAS DIV VIU UL			INSTRUCCIÓN SIN BASI BACH SUPE ESPE			OCCUPACION		Nº SEGURO DE SALUD IESS OTRO	
NOMBRE DE LA PERSONA PARA NOTIFICACION			PARENTESCO O AFINIDAD			DIRECCION			Nº TELEFONO					
NOMBRE DEL ACOMPAÑANTE			Nº CÉDULA DE IDENTIDAD			DIRECCION			Nº TELEFONO					
FORMA DE LLEGADA			FUENTE DE INFORMACION			INSTITUCION O PERSONA QUE ENTREGA AL PACIENTE			Nº TELEFONO					
AMBULATORIO	SILLA DE RUEDAS	CAMILLA												

2 INICIO DE ATENCION									
HORA	VIA AEREA LIBRE	VIA AEREA OBSTRUIDA	GRUPO - Rh	CONDICIONES DE LLEGADA	ESTABLE	INESTABLE	OTRO		
MOTIVO DE LLEGADA									

3 ACCIDENTE, VIOLENCIA, INTOXICACION										NO APLICA
LUGAR DEL EVENTO		DIRECCION DEL EVENTO			FECHA	HORA	VEHICULO O ARMA			
TIPO DE EVENTO					AUTORIDAD COMPETENTE					
ACCIDENTE	ENVEÑENAMIENTO	VIOLENCIA	OTRO	HORA DENUNCIA			CUSTODIA POLICIAL			
OBSERVACIONES										
INTOXICACION					VIOLENCIA					
ALIENTO ETILICO	VALOR ALCOCHECK	HORA EXAMEN	SE HACE ALCOHOLEMIA	OTRAS SUSTANCIAS	SOSPECHA	ABUSO FISICO	ABUSO PSICOLOGICO	ABUSO SEXUAL		
OBSERVACIONES										
QUEMADURA					PICADURA			MORDEDURA		
GRADO I	GRADO II	GRADO III	PORCENTAJE SUPERFICIE							

4 ANTECEDENTES PERSONALES Y FAMILIARES RELEVANTES								NO APLICA
PARA DESCRIBIR SEÑALE EL NUMERO Y LA LETRA CORRESPONDIENTE P= PERSONAL, F= FAMILIAR								
1. ALERGICOS	2. CLINICOS	3. GINECOLOGICOS	4. TRAUMATOLOGICOS	5. PEDIATRICOS	6. QUIRURGICOS	7. FARMACOLOGICOS	8. OTROS	

5 ENFERMEDAD ACTUAL Y REVISION DE SISTEMAS		CRONOLOGIA - LOCALIZACION - CARACTERISTICAS - INTENSIDAD - FRECUENCIA - FACTORES AGRAVANTES	NO APLICA

6 CARACTERISTICAS DEL DOLOR		EVOLUCION	TIPO	MODIFICACIONES										ALIVIA CON	NO APLICA			
REGION ANATOMICA	PUNTO DOLOROSO	AGUDO	SUB AGUDO	CRONICO	EPISODICO	CONTINUO	COLICO	POSICION	INGESTA	ESFUERZO	DIETA	PRESION	SE IRRADIA	ANTES PASMODICO	OPICEO	AINE	NO ALIVIA	INTENSIDAD LEVE MODERADO O GRAVE